CASADIO

Enea - Enea OD

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

USAGE ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO Y INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

CASADIO

Dichiarazione di conformità CE
Con la presente il **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** dichiara sotto la propria responsabilità che:

EC Declaration of conformity
GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declares, under its own responsibility, that:

Certificat de conformité CE
Par la présente le **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** déclare sous sa propre responsabilité que:

EG-Konformitätserklärung
Die **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** hiermit in eigener Verantwortlichkeit wie folgt:

Declaraciòn de conformidad CE
Con la presente el **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara bajo su propia responsabilidad que:

Declaração de conformidade
Com a presente o **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara, sob a própria responsabilidade que:

- Apparecchio - Appliance - Appareil - Gerätes - Aparato - Aparelho
- Marca - Brand - Marque - Marke - Marca - Tipo
- Fabbricante - Manufacturer - Fabricant
  Hersteller - Fabricante - Fabricante
- Tipo di macchina - Type of machine - Type de la machine
  Maschinentypen - Tipo de la màquina - Tipo de la màquina
- N° della macchina - Serial number - N° de la machine
  Maschinen-Nummer - N° de la máquina - No de la máquina

- vedere targa dati
- refer to machine data
- voir étiquette données
- siehe Angaben zum Maschinentyp
- ver la placa de la caracterìsticas
- ver la plaqueta das características

è conforme alle seguenti direttive:
est conforme aux normatives suivantes:
es conforme a las siguientes directivas:

is in compliance with the following directives:
entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:
está conforme às seguintes directrizes:

2006/42/EC **Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Normes CE Machines**
EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE

2006/95/EC **Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Normes CE Basse-tension**
EG-Niederspannungrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE

2004/108/EC **EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Normes CE Compatibilité électromagnétique**
EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE
Directiva sobre a compatibilidade el.magn. CE

e successive modifiche ed integrazioni.
et modifications ultérieures et intégrations.
y siguientes modificaciones e integraciones.

and later modifications and integrations.
sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
e alterações e integrações subsequentes.

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.
Il fascicolo tecnico è archiviato da "Product Development Manager" presso la sede legale.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions.
The technical booklet is archived by the "Product Development Manager" at the company's legal headquarters.

La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.
Le fascicule technique est archivé par "Product Development Manager" auprès du siège juridique.

Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.
Die technischen Unterlagen wurden vom "Product Development Manager" am Geschäftssitz archiviert.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.
El fascículo técnico está archivado por "Product Development Manager" en la sede legal.

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.
O manual técnico foi arquivado pela "Product Development Manager" junto da sede legal.

Sede legale - Legal headquarters - Siège juridique
Geschäftssitz archiviert - Sede legal - Sede legal: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), ITALY

Data - Date - Date
Datum - Fecha - Data 15.03.2012

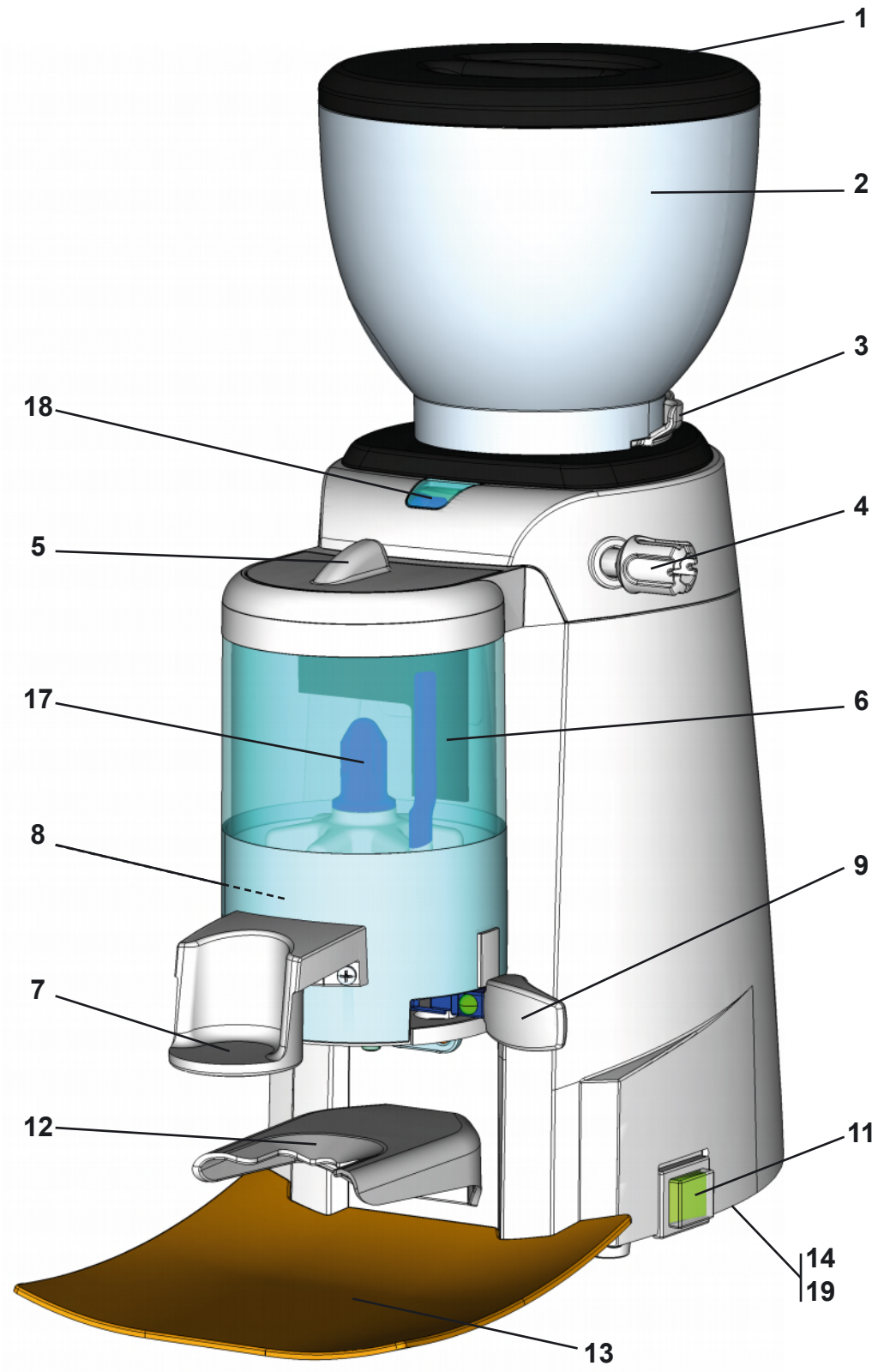
Product Development Manager

Industrial Manager

Code 968-050-020 (rev. 1214)

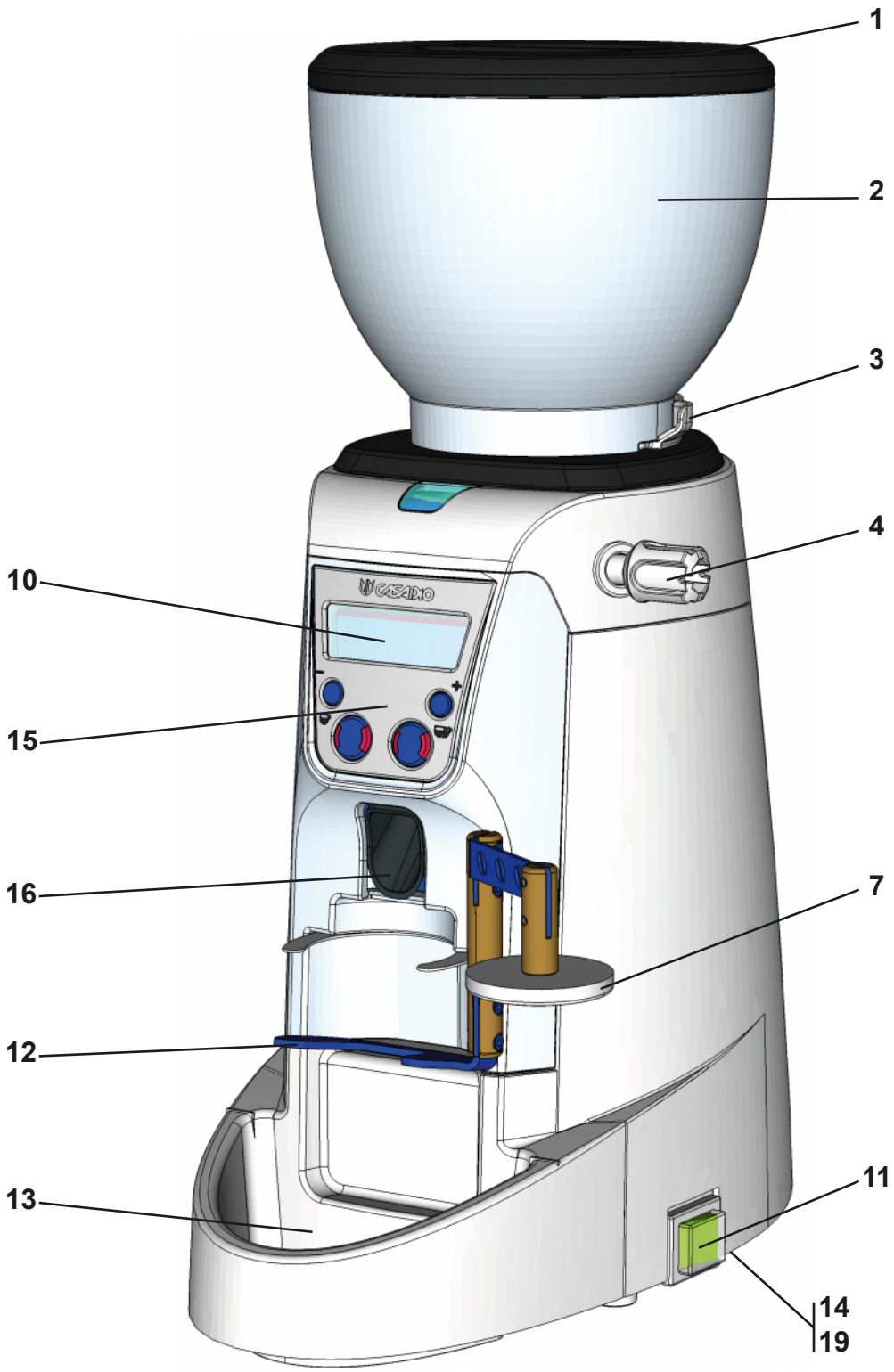
Descrizione - Description - Description
Beschreibung - Descripcíon - Descrição

Enea



Descrizione - Description - Description
Beschreibung - Descripcíon - Descrição

Enea On Demand



CASADIO

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT LEGENDA

1 Coperchio tramoggia
2 Tramoggia caffè in grani
3 Serranda tramoggia
4 Vite regolazione macine
5 Coperchio dosatore
6 Dosatore macinato
7 Pressino
8 Contacolpi meccanico
9 Leva distribuzione macinato
10 Display
11 Interruttore generale / Lampada spia ON
12 Forcella supporto portafiltro
13 Vassoio raccolta macinato
14 Targa dati
15 Pulsantiera
16 Scivolo caffè macinato
17 Vite regolazione dose
18 Indicatore riferimento macinatura
19 Morsetto equipotenziale

GB LEGEND

1 Receptacle lid
2 Coffee beans receptacle
3 Receptacle door
4 Machine adjustment screw
5 Coffee distributor lid
6 Ground coffee distributor
7 Coffee tamper
8 Mechanical stroke counter
9 Ground coffee distribution lever
10 Display
11 On-off switch / ON indicator light
12 Filter basket bracket
13 Ground coffee collection tray
14 Data label
15 Pushbutton Panel
16 Ground coffee chute
17 Dosage regulation screw
18 Grinding reference indicator light
19 Unipotential terminal

FR LEGENDE

1 Couvercle trémie
2 Trémie café en grains
3 Fermeture trémie
4 Vis de réglage de moulage
5 Couvercle doseur
6 Doseur café moulu
7 Pressoir
8 Compte-coups mécanique
9 Levier de distribution café moulu
10 Ecran
11 Interrupteur général / Lampe témoin ON
12 Fourche support porte-filtre
13 Plateau de recueil du café moulu
14 Plaquette d'informations
15 Clavier
16 Rampe de café moulu
17 Vis de réglage des doses
18 Indicateur de référence du moulage
19 Câble équipotentiel

DE LEGENDE

1 Abdeckung Trichter
2 Trichter zur Kaffeebohneneinfüllung
3 Trichterverriegelung
4 Schraube zur Mahlwerkeinstellung
5 Abdeckung Dosierer
6 Dosierer für gemahlenen Kaffee
7 Andrücker
8 mechanisches Zählwerk
9 Hebel zur Verteilung des gemahlenen Kaffees
10 Display
11 Hauptschalter / Kontrolleuchte 'Gerät eingeschaltet'
12 Filterhaltergabel
13 Tablett zur Sammlung des gemahlenen Kaffees
14 Typenschild
15 Druckknopftafeln
16 Kaffeerutsche
17 Schraube zur Dosiereinstellung
18 Bezugsmarke Mahlwerk
19 Klemme equipotentialer Anschluß

ES LEYENDA

1 Tapadera tolva
2 Tolva café en granos
3 Cierre tolva
4 Perno regulación molinillo
5 Tapadera dosificador
6 Dosificador café molido
7 Prensa
8 Cuentagolpes mecánico
9 Palanca distribución café molido
10 Display
11 Interruptor general / Indicador luminoso ON
12 Horquilla soporte portafiltro
13 Bandeja recogida café molido
14 Tarjeta datos
15 Botoneras
16 Rampa café molido
17 Tornillo regulación dosis
18 Indicador referencia café molido
19 Borne equipotencial

PT LEGENDA

1 Tampa tremonha
2 Tremonha café em grão
3 Grade tremonha
4 Parafuso regulação das mós
5 Tampa doseadora
6 Doseador café moído
7 Pisa-café
8 Contador de impulsos mecânico
9 Alavanca distribuição do café moído
10 Display
11 Interruptor geral / Lâmpada pilôto ON
12 Forquilha suporte porta-filtro
13 Tabuleiro recolha café moído
14 Placa dados
15 Quadro de botões
16 Escorregão do café moído
17 Parafuso regulação dose
18 Indicador de referência moedura
19 Borne equipotencial

Italiano Istruzioni originali 7

English Translation of the original instructions 17

Français Traduction des instructions d'origine 27

Deutsch Übersetzung der Originalanleitung 37

Español Traducción de las instrucciones originales 47

Portugûes Tradução das traduções originais 57

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Casadio.
Con questo acquisto Lei ha scelto un apparecchio d'avanguardia costruito secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; un apparecchio che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con il Suo nuovo apparecchio; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Pagina
1.	**Prescrizioni generali**	**8**
2.	**Prescrizioni di installazione**	**8**
3.	**Prescrizioni elettriche di installazione**	**9**
4.	**Collegamento equipotenziale**	**9**
5.	**Posizionamento tramoggia**	**9**
	USO	
6.	**Accensione giornaliera**	**10**
7.	**Regolazione delle macine**	**11**
8.	**Prelievi di caffè macinato**	**12**
8.1	**Contatori (versione ON DEMAND)**	**12**
9.	**Regolazione della dose di caffè macinato**	**13**
10.	**Operazioni di pulizia**	**14**
11.	**Avvertenze**	**15**
12.	**Manutenzione e riparazioni**	**15**
13.	**Messa fuori servizio definitiva**	**16**
14.	**Anomalie - Guasti**	**16**

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

1. Prescrizioni generali

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della stesso.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto per la macinatura di caffè in grani e la dosatura di caffè macinato da impiegare nelle macchine per caffè espresso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Rumorosità: livello di pressione sonora ponderato A: 72 dB, incertezza KpA: 2,5 dB.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.
  Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).
  Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:
  - essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
  - utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere appoggiato su una superficie piana e stabile.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica) nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

3. Prescrizioni elettriche di installazione

All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Controllare inoltre che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati.

4. Collegamento equipotenziale

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.
Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

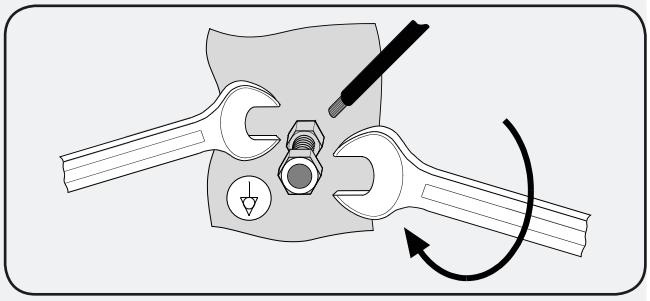
Terminata l'installazione è NECESSARIO eseguire questo tipo di collegamento:

- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare un capo del conduttore al morsetto e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.

N.B.: NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.

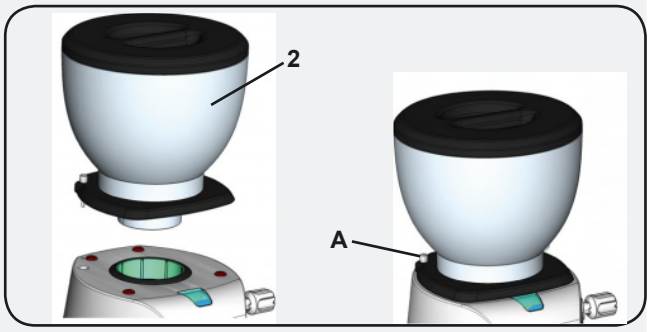
Ricordiamo che il Gruppo Cimbali Spa non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico.
Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.



5. Posizionamento tramoggia

Dopo aver rimossso l'imballaggio, posizionare la tramoggia (**2**) sul macinadosatore e fissarla tramite la ghiera di fissaggio (**A**).

Il funzionamento del macinadosatore avviene solamente con ghiera di fissaggio (A) completamente avvitata.



USO

6. Accensione giornaliera

Operazioni preliminari
Controllare che la tramoggia (**2**) sia perfettamente posizionata sul macinadosatore, sollevare il coperchio (**1**), e riempirla con caffè in grani.
Verificare la completa apertura della serranda (**3**), tirandola verso l'esterno.

Il funzionamento del macinadosatore avviene solamente con ghiera di fissaggio (A) completamente avvitata.

ATTENZIONE: apparecchio dotato di dispositivo automatico "ON/OFF" ritardato.

Accensione: indicazioni generali

"Prima di mettere in funzione l'apparecchio accertarsi che l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito".

Macinadosatore automatico
Avviare l'apparecchio posizionando l'interruttore (**11**) sull'indicazione "1".

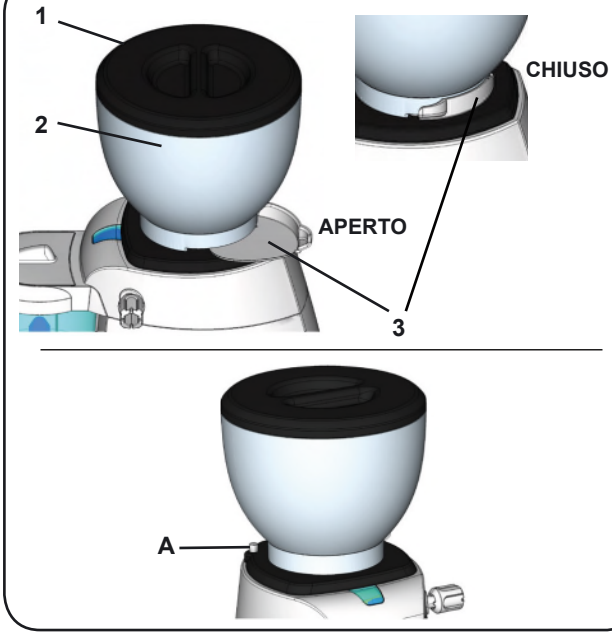
Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di arresto automatico che interviene ogni volta che il dosatore (**6**) è sufficientemente pieno di caffè macinato; lasciando l'interruttore generale (**11**) sulla posizione "1" il macinadosatore si avvierà automaticamente quando, dopo alcuni prelievi, diventa necessario ripristinare il livello di caffè macinato.

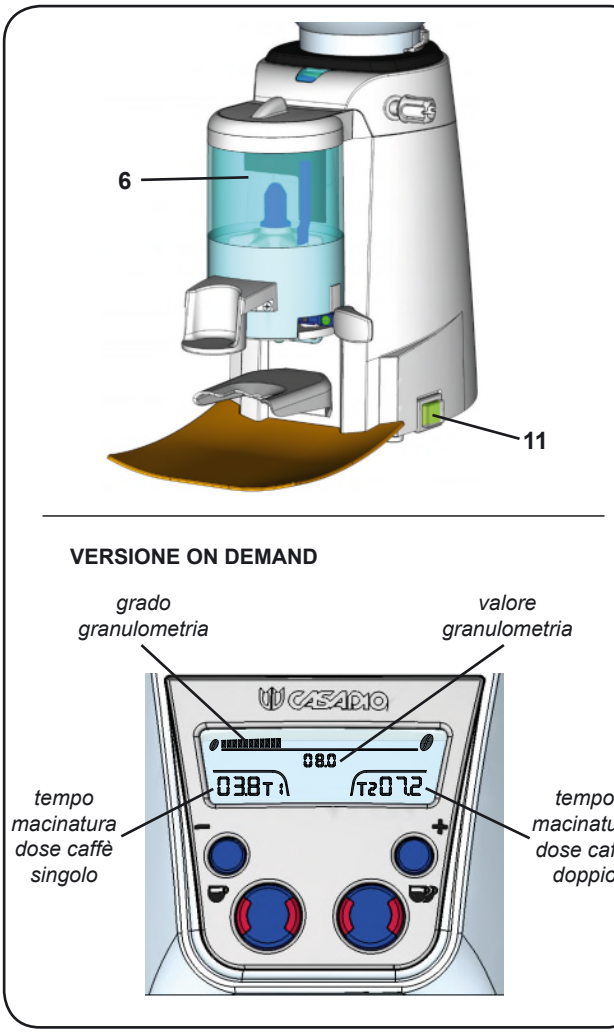
Al termine dell'attività giornaliera, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore generale (**11**) sulla posizione "0".

Macinadosatore On Demand
Avviare l'apparecchio posizionando l'interruttore (**11**) sull'indicazione "1".

Nella versione On Demand all'accensione del macinadosatore sul display (**10**) vengono visualizzati i tempi impostati per la dose caffè (singolo e doppio) e una barra che indica il grado di granulometria con il rispettivo valore di riferimento.

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore generale (**11**) sulla posizione "0".





7. Regolazione delle macine

N.B.: operazioni da effettuare con l'apparecchio spento.

Macinadosatore automatico
La regolazione delle macine per ottenere un differente grado di macinatura, si effettua tramite la vite (**4**) e le variazioni si possono verificare guardando quanto riportato dall'indicatore (**18**) graduato.

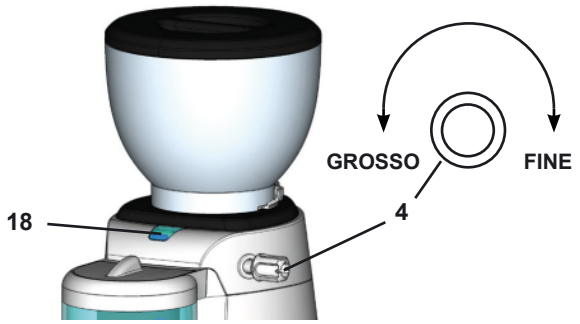
Macinadosatore On Demand
Con *Sistema automatico di adeguamento della dose*.
Ad ogni regolazione delle macine il tempo di macinatura delle dosi caffè viene adeguato automaticamente in funzione della granulometria prescelta.

Nella versione On Demand la regolazione delle macine per ottenere un differente grado di macinatura, si effettua tramite la vite (**4**) e le variazioni si possono verificare sul display secondo la seguente logica:

- *macinatura fine* › barra granulometria ridotta, valore di riferimento basso;
- *macinatura grossa* › barra granulometria estesa, valore di riferimento alto.

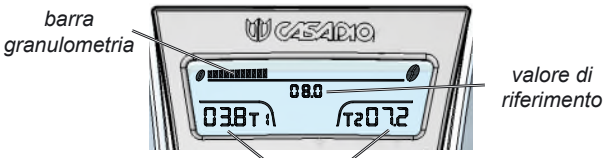
Se ci si avvede che l'erogazione del caffè è molto lenta, significa che si utilizza caffè macinato troppo fine, quindi è necessario ruotare la ghiera (**4**) in senso antiorario per ottenere una macinatura più grossa (numerazione indicatore aumenta: 2 - 3 - 4 - ....).

Se ci si avvede che l'erogazione del caffè è molto veloce, significa che si utilizza caffè macinato troppo grosso, quindi è necessario ruotare la ghiera (**4**) in senso orario per ottenere una macinatura più fine (numerazione indicatore diminuisce: 4 - 3 - 2 - ....).

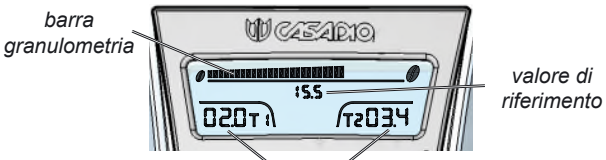


VERSIONE ON DEMAND

macinatura fine



macinatura grossa



8. Prelievi di caffè macinato

Macinadosatore automatico
Posizionare il portafiltro della macchina per caffè sulla forcella (**12**) e spingerlo fino al contatto con il fermo.

Tirare la leva (**9**) distribuzione macinato verso di sè per eseguire il prelievo di una dose (nel caso di filtro conico ad una dose) e lasciare che la leva ritorni nella posizione di partenza senza accompagnarla con la mano.
Effettuare due prelievi in caso di utilizzo del filtro per due caffè.

Spostare il portafiltro in corrispondenza del pressino (**7**) e pressare il caffè.

Macinadosatore On Demand
Posizionare il portafiltro della macchina per caffè sulla forcella (**12**), in corrispondenza dello scivolo caffè macinato (**16**).

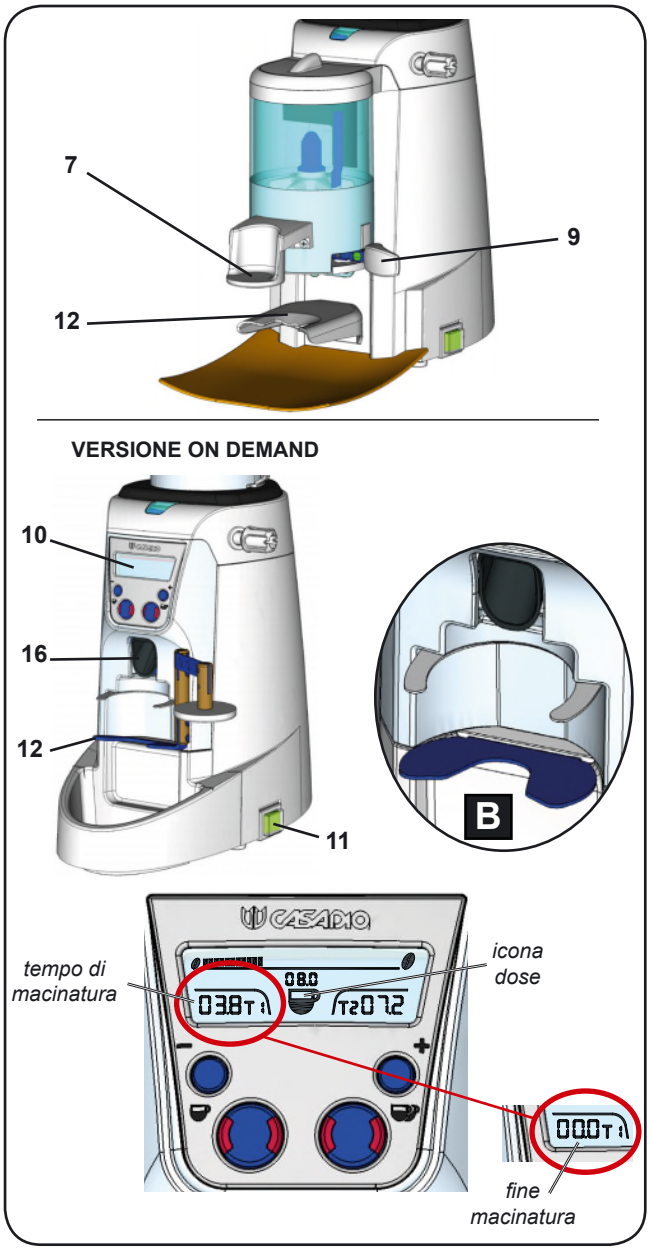
Premere uno dei tasti (dose singola) o (dose doppia); il macinadosatore si mette in funzione per il tempo di macinatura impostato.

Dallo scivolo (**16**) scende il caffè macinato; sul display (**10**) compare l'icona della dose prescelta (singola , doppia) e il tempo di macinatura impostato decresce fino a giungere a 0 (zero) al termine dell'operazione.

La macinatura può essere interrotta in qualunque momento premendo nuovamente il tasto dose precedentemente attivato.

NON introdurre alcun oggetto all'interno dello scivolo caffè (16).

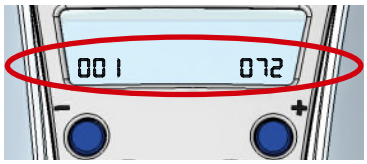
Durante il posizionamento del portafiltro e nelle normali operazioni quotidiane prestare la massima attenzione alle forcelle di sostegno metalliche indicate nel riquadro (B).



8.1 Contatori (versione ON DEMAND)

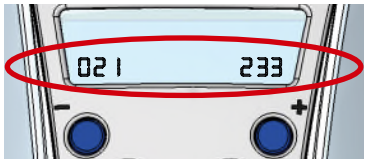
- ***Contatore dosi singole***

Accendere il macinadosatore tramite l'interruttore generale (**11**) mantenendo premuto il tasto ; sul display (**10**) comparirà il numero di prelievi effettuati con la dose singola:

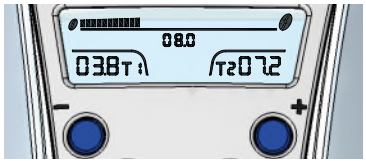


- ***Contatore dosi totali (singole + doppie)***

Accendere il macinadosatore tramite l'interruttore generale (**11**) mantenendo premuto il tasto ; sul display (**10**) comparirà il numero di prelievi totali effettuati:



Al rilascio del tasto (o) verrà visualizzata la normale schermata di lavoro:



9. Regolazione della dose di caffè macinato

Macinadosatore automatico
Per regolare la dose di caffè macinato per ogni prelievo, occorre, dopo aver sollevato il coperchio (**5**) del dosatore, agire sulla vite (**17**) regolazione dose.

Ruotando in senso antiorario si aumenta la quantità di caffè macinato.

Ruotando in senso orario si diminuisce la quantità di caffè macinato.

Macinadosatore On Demand
Per aumentare o diminuire la dose di caffè macinato operare come segue:

Dose Singola

1. mantenere premuto il tasto ;
2. dopo qualche secondo sul display (**10**) comparirà l'icona della programmazione .
3. modificare il tempo di macinatura tramite i tasti o ;
4. confermare il nuovo tempo premendo il tasto .

Dose Doppia

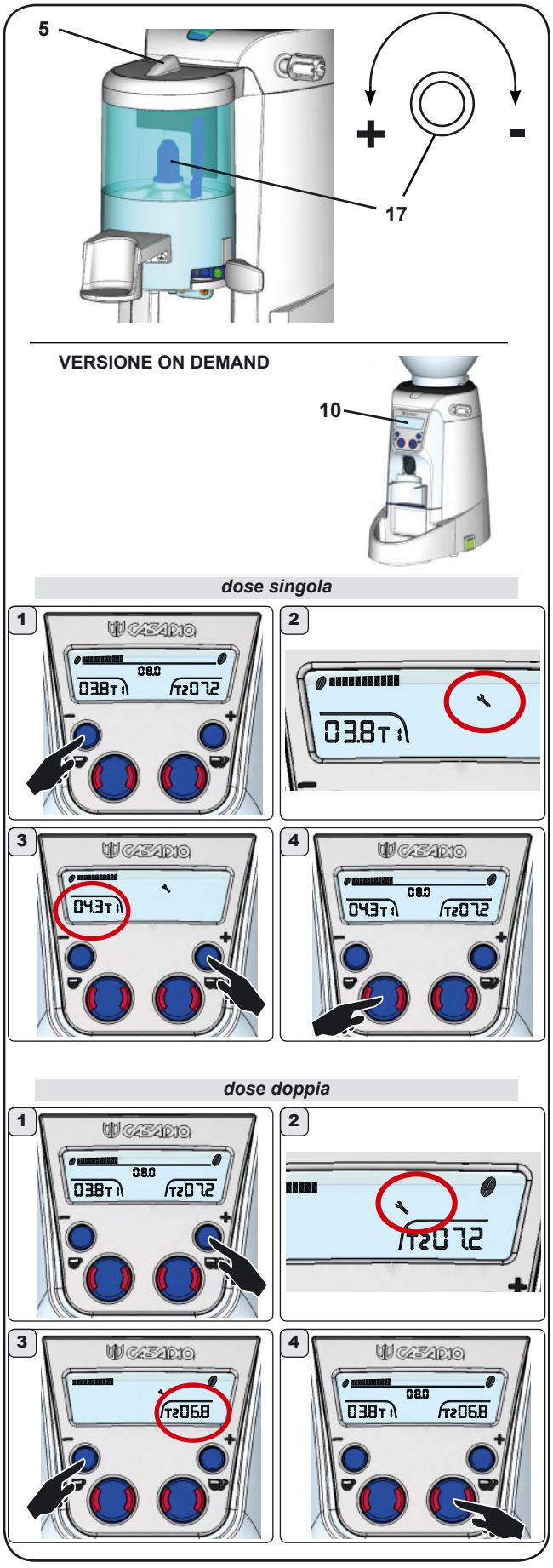
Per aumentare o diminuire la dose doppia operare come segue:

1. mantenere premuto il tasto ;
2. dopo qualche secondo sul display (**10**) comparirà l'icona della programmazione .
3. modificare il tempo di macinatura tramite i tasti o ;
4. confermare il nuovo tempo premendo il tasto .

Funzionamento Manuale

Il macinadosatore può funzionare anche in modalità continua o manuale.

A tale scopo premere e mantenere premuto uno dei tasti (dose singola) o (dose doppia); il macinadosatore si mette in funzione e continua ad operare fino al rilascio del tasto (o) premuto precedentemente.



10. Operazioni di pulizia

Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

Avvertenze generali

Operazioni da eseguire al termine della giornata lavorativa.

Occorre effettuare periodicamente la pulizia del macinadosatore, con particolare riguardo alle zone destinate al contatto con il caffè.

Per procedere alle operazioni di pulizia operare come indicato di seguito.

Spegnere sempre l'apparecchio tramite l'interruttore (11) e togliere l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore onnipolare.

Non immergere l'apparecchio in acqua.

Pulizia tramoggia (2)

Chiudere la serranda (**3**) spingendola verso l'interno; svitare la ghiera di fissaggio (**A**) e separare la tramoggia (**2**) dal macinadosatore.

Togliere il caffè eventualmente rimasto nella tramoggia (**2**); lavarla (rimuovendo eventuali residui organici presenti) mediante un panno umido, utilizzando prodotti normalmente in uso per oggetti a contatto con gli alimenti. Risciaquare accuratamente ed asciugare.

Prima di riposizionare la tramoggia (**2**) sul macinadosatore accertarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.

Pulizia dosatore macinato (6) *(solo versione automatico)*

Per procedere alla pulizia del corpo del dosatore (**6**), scaricare prima tutto il caffè macinato, togliere il coperchio (**5**) e con un pennello pulire le superfici interne e la stella di trascinamento facendola ruotare, rimuovendo eventuali residui organici presenti.

Conservare il pennello in un luogo chiuso e protetto e prestare attenzione ad utilizzarlo esclusivamente per la pulizia del macinadosatore, al fine di evitare di contaminarlo con sostanze di natura diversa.

Non pulire con liquidi o tessuti inumiditi il dosatore e le sue parti.

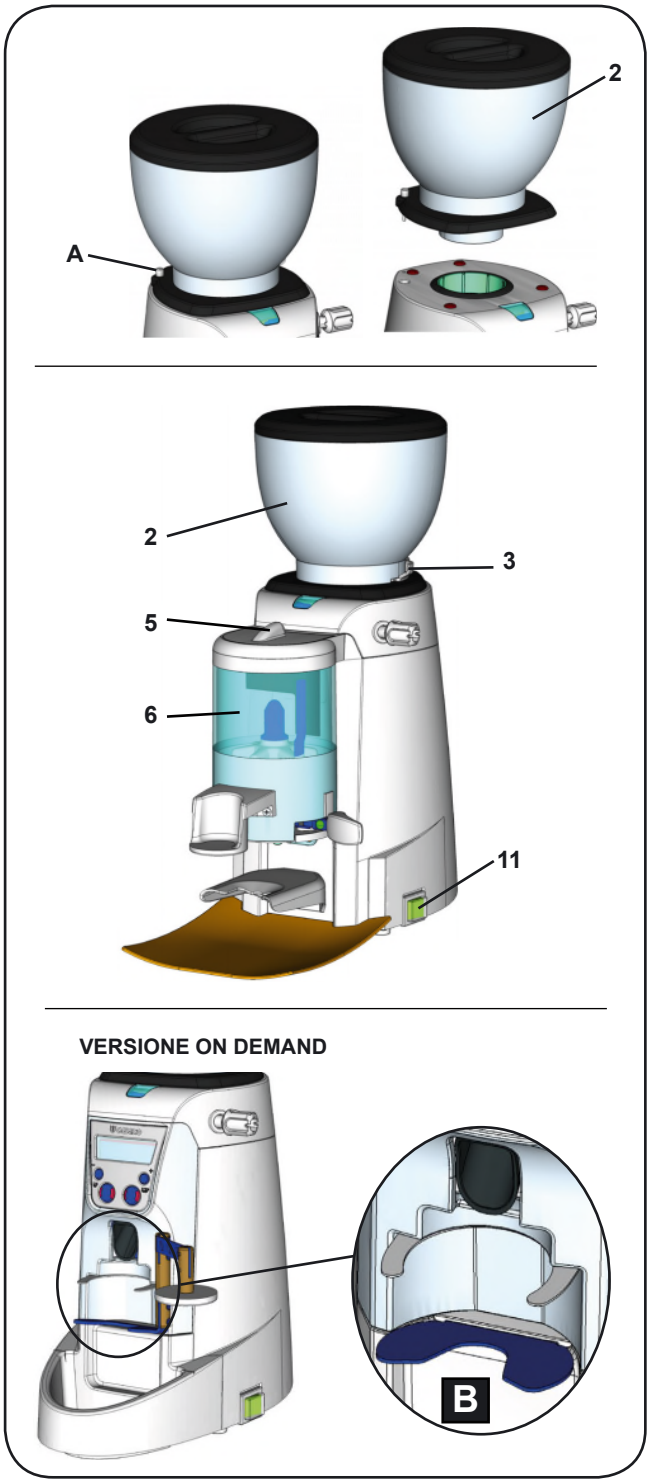
MACINADOSATORE ON DEMAND

Durante le operazioni di pulizia prestare la massima attenzione alle forcelle di sostegno metalliche indicate nel riquadro (B).

Carrozzeria

Usare un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti.

N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dell'apparecchio.



11. Avvertenze

AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto dell'apparecchio.

Non azionare mai l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.

Fare attenzione che l'apparecchio non venga azionato da bambini oppure da persone non istruite all'uso dello stesso.

PROTETTORE TERMICO

Nel caso di un eccessivo riscaldamento degli avvolgimenti del motore, causato da anomalie di funzionamento, è previsto l'intervento di un protettore termico.

Lasciare raffreddare per qualche minuto prima di riattivare l'apparecchio.

Qualora il problema si manifestasse nuovamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

CONSERVAZIONE DEL CAFFE'

Utilizzare sempre caffè fresco, in grani, conservato in barattoli o sacchetti impermeabili a chiusura ermetica, al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto.

Al termine della giornata lavorativa cercare di esaurire tutto il caffè macinato rimasto nel dosatore, in quanto soggetto alla perdita degli aromi ed al deterioramento.

INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

Quando l'apparecchio rimane a lungo incustodito (di notte, durante la chiusura settimanale o durante le vacanze), eseguire le seguenti operazioni:

- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **svuotare la tramoggia ed il dosatore del macinato.**

L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni a persone o cose.

12. Manutenzione e riparazioni

In caso di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.

ATTENZIONE: una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti dell'apparecchio.

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere l'apparecchio e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.

Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile:

- **seguire tutte le istruzioni del costruttore;**
- **far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e succesivamente ogni anno).**

13. Messa fuori servizio definitiva

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

14. Anomalie - Guasti

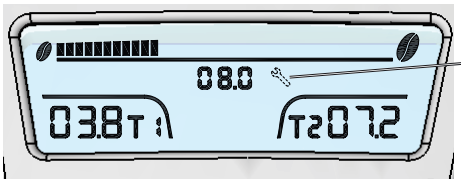
Interventi diretti da parte del cliente

Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dall'apparecchio rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non funziona e la spia ON (**11**) è spenta.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**11**).
L'apparecchio non funziona e la spia ON (**11**) è accesa.	Intervento protettore termico.	Attendere che l'apparecchio si raffreddi.
L'apparecchio funziona correttamente ma non esce caffè macinato.	Serranda tramoggia (**3**) chiusa.	Tirare la serranda (**3**) verso l'esterno per aprire il passaggio del caffè alle macine.

Interventi da parte del Servizio Assistenza

Nella versione On Demand del macinadosatore, dopo un determinato numero di cicli compare sul display l'icona della manutenzione 🔧; contattare il prima possibile il servizio assistenza tecnica.



Dear Customer,
We congratulate with you for your new Casadio.
With this purchase you've chosen an up to date apparatus, built after the most advanced principles of modern technology, a unit, which gives you not only a perfect synthesis of efficiency and functonality, but puts also at your disposal everything you need for a good working.
The advice we give you of spending a bit of your time in reading this manual comes from our desire of helping you in reaching a good knowledge of your new apparatus.
We're sure of finding you of the same advice.
With our best wishes of a good work.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

		Page
1.	General Rules	18
2.	Installation Rules	18
3.	Electrical Installation Rules	19
4.	Equipotential Connection	19
5.	Positioning the hopper	19
	USE	
6.	Daily Switch-On	20
7.	Regulating the grind	21
8.	Ground Coffee	22
8.1	Counters (ON DEMAND version)	22
9.	Regulation of the ground coffee dose	23
10.	Cleaning Operations	24
11.	Caution	25
12.	Maintenance and Repairs	25
13.	Dismantling the machine	26
14.	Malfunctions – Faults	26

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

1. General Rules

Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.
Keep this booklet handy for easy reference.

- This machine is used for grinding coffee beans and dosing the ground coffee for expresso coffee machines.
- The machine must only be used by suitably trained employees who are well aware of the possible risks that can occur when operating the machine.
- The machine is for professional use only.
- The machine must not be used by children or by people with physical, sensorial, or mental impairments: if such people use the appliance, they must be supervised during operation.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Noise: A-weighted emission sound pressure level: 72 dB, uncertainty KpA: 2,5 dB.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

2. Installation Rules

WARNING

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads.
  Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example).
  If moving the machine by hand, make sure:
  - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
  - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical system.
- Completely unwind the power supply cable.
- The machine should sit on a flat and stable surface.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not clean the machine with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power supply in compliance with installation rules.

The electrical safety of this machine is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

It is unadvisable to use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords. If their use is indispensible, only use simple or multiple adaptor plugs and extension cords that are in compliance with safety laws. Make sure these devices do not exceed the voltage capacity marked on the simple adaptor and on extension cords, and the maximum voltage marked on the multiple adaptor.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate.

4. Equipotential Connection

This type of connection, required by some laws, prevents differences in the electric potential level between the earthing connections of equipment installed in the same room.
This machine is provided with a clamp underneath the base for connection to an external equipotential cable.

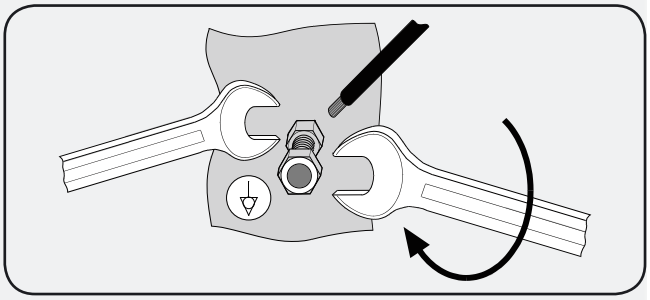
After installation, this type of connection MUST be made:

- Use a cable with a nominal section in compliance with the laws in force.
- Connect one end of the cable to the clamp and the other end to the earthing of adjacent equipment.

Failure to follow this safety norm releases the manufacturer from any responsibility for machine breakdowns or damage to people or property.

NOTE: DO NOT CONNECT TO THE POWER SUPPLY EARTHING BECAUSE IT IS NOT CONSIDERED AN EQUIPOTENTIAL CABLE CONNECTION.

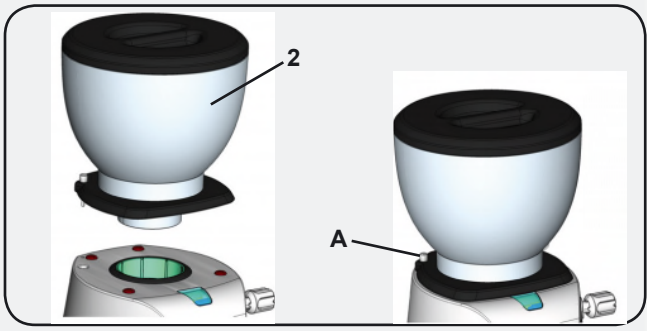
Bear in mind that Gruppo Cimbali S.p.A. is not responsible for damage caused by improper electrical connections, and that the installer is responsible for any damage.



5. Positioning the hopper

After removing the packing materials, place the receptacle (**2**) on the grinder and fasten it using the ring nut (**A**).

The grinder only works when the ring nut (A) has been completely tightened.



USE

6. Daily Switch-On

Preliminary operations

Check that the coffee beans receptacle (**2**) is correctly positioned on the grinder-doser. Lift the lid (**1**) and fill with coffee beans. Check that the gate (**3**) is open, pulling it towards the outside.

The grinder only works when the ring nut (A) has been completely tightened.

WARNING: this appliance is provided with delayed "ON/OFF" automatic device

Switching on – general instructions

"Ensure that the mains switch is on before switching on the appliance."

Automatic Grinder-Doser

Turn the appliance on by turning switch (**11**) to "1".

This appliance has an automatic cut-off switch that intervenes every time the doser (**6**) has sufficient ground coffee. If switch (**11**) is left on position "1" the grinder-doser will start automatically every time the level of ground coffee needs to be filled up.

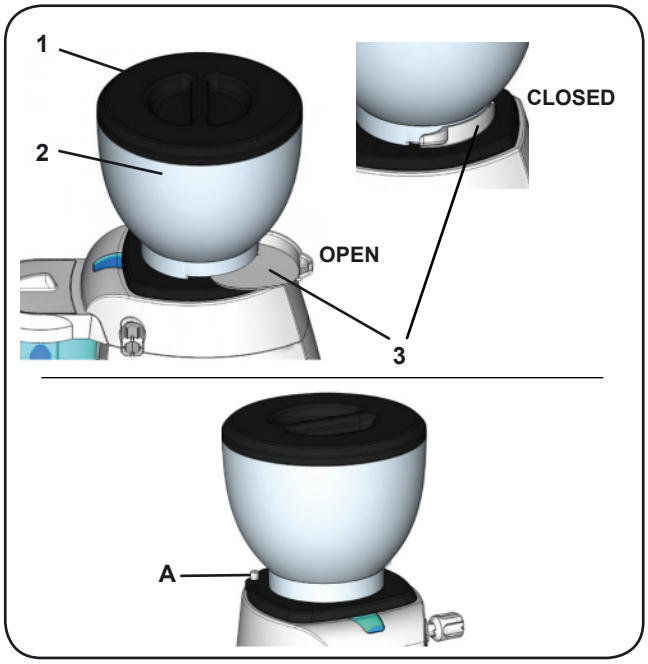
At the end of the working day, switch off the appliance by turning the general switch (**11**) to "0".

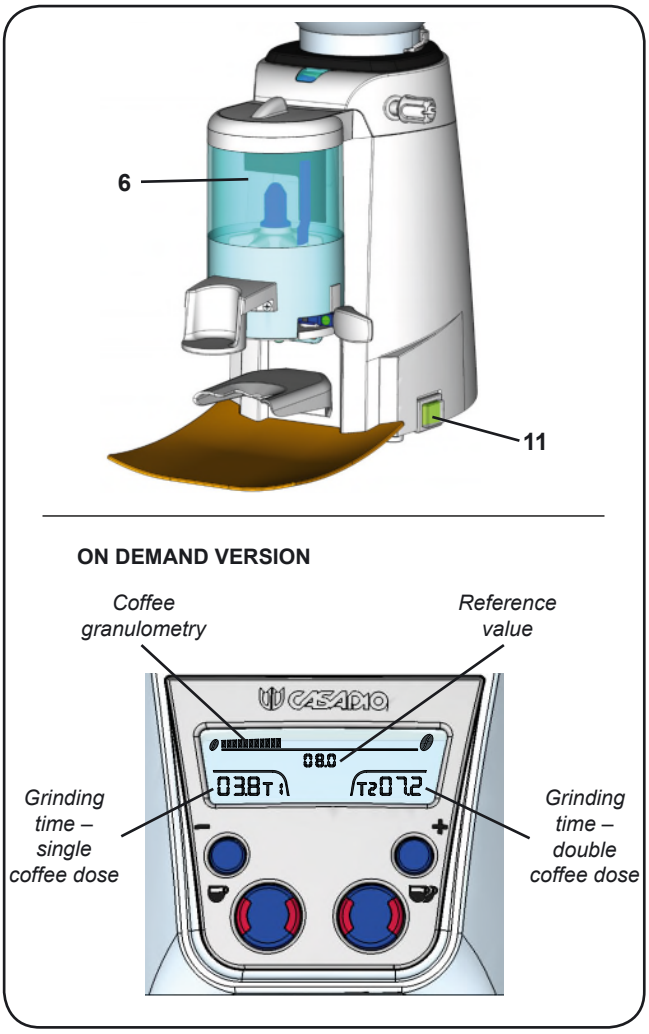
On Demand Grinder-Doser

Turn the appliance on by turning switch (**11**) to "1".

In the On Demand version, when the grinder has been switched on, the display (**10**) shows the time set for the coffee dose (single and double) and a bar indicates the coffee granulometry with related reference value.

At the end of the working day, switch off the appliance by turning the general switch (**11**) to "0".





7. Regulating the grind

Note. These operations must be performed with the appliance off.

Automatic Grinder-Doser
The machine may be adjusted for different grindings (from fine to course) via a screw (**4**) as shown on the graded indicator (**18**).

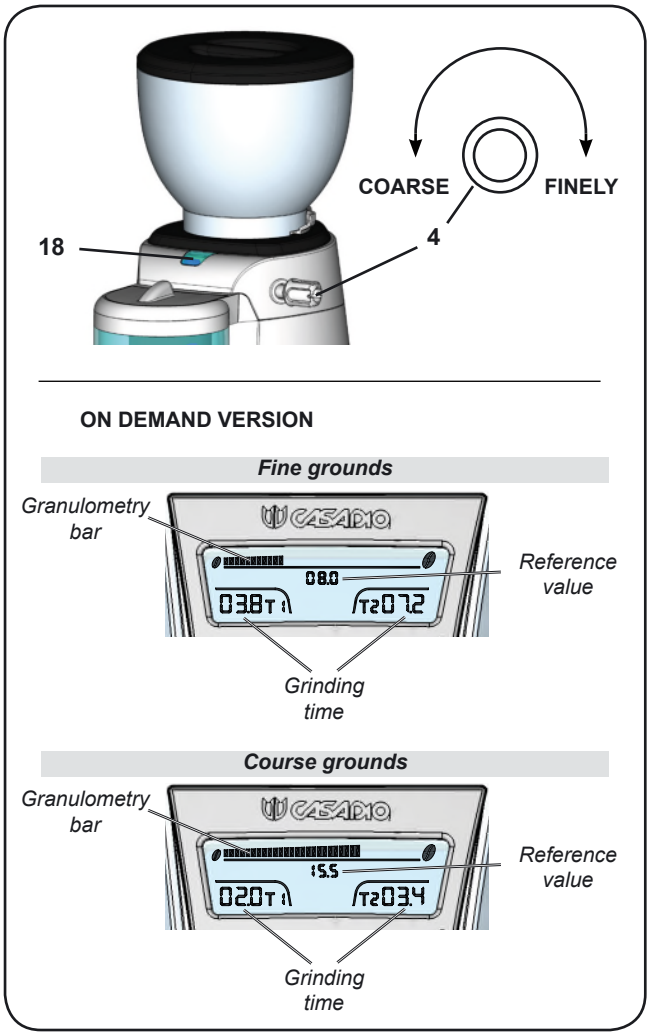
On Demand Grinder-Doser
With the *Automatic dose adjustment system*.
With each adjustment of the grinders, the grinding time for the coffee doses is automatically adjusted according to the selected granulometry.

In the On Demand version, adjust the screw (**4**) on the grinder for different types of coffee grounds (fine or coarse). Variations are shown on the display screen as follows:

- *Fine grounds* › short granulometry bar, low reference value;
- *Coarse grounds* › long granulometry bar, high reference value.

If the coffee is dispensed too slowly, the grind of the coffee beans is too fine. Turn the ring nut (**4**) anticlockwise to obtain a coarser grind (the numbers on the indicator increase: 2 - 3 - 4 - …).

If the coffee is dispensed too quickly, the grind of the coffee beans is too coarse. Turn the ring nut (**4**) clockwise to obtain a finer grind (the numbers on the ring nut decrease: 4 - 3 - 2 - …).



8. Ground Coffee

Automatic Grinder-Doser
Position the coffee machine filter basket on the bracket (**12**) and push home.

Pull the ground coffee distribution lever (**9**) to obtain one coffee dose (if a one-dose conic filter is used) and let the lever return automatically to its original position.
Obtain two doses of coffee if a double filter is used.

Position the filter basket under the tamper (**7**) and press the coffee.

On Demand Grinder-Doser
Position the coffee machine filter holder on the fork (**12**) in correspondence with the ground coffee chute (**16**).

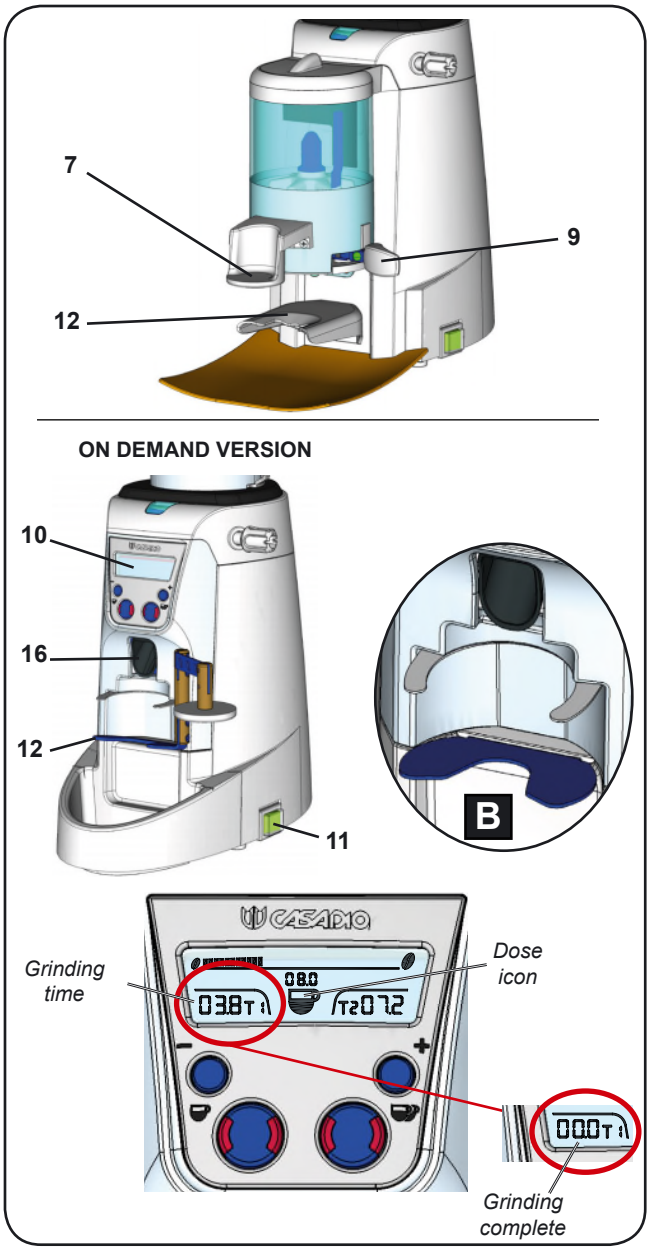
Press one of the keys (single dose or double dose); The grinder will start working for the set grinding time.

The ground coffee slides down the chute (**16**) the icon of the selected dose (single or double) appears on the display (**10**) and the set grinding time decreases to 0 (zero) at the end of the process.

Grinding can be interrupted at any time by pressing the previously enabled dose key again.

DO NOT insert any object inside the coffee chute (16).

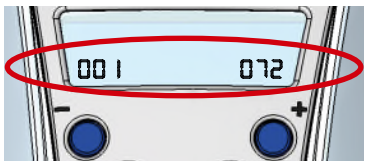
When positioning the filter holder and during daily operations, pay close attention to the metal support forks indicated in the figure (B).



8.1 Counters (ON DEMAND version)

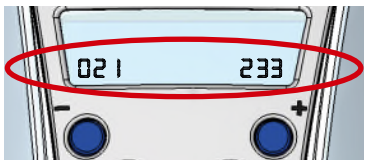
- ***Single dose counter***

Use the general off/on switch (**11**) to turn on the grinder. Press and hold down the button ; the number of single doses dispensed will appear on the display (**10**):

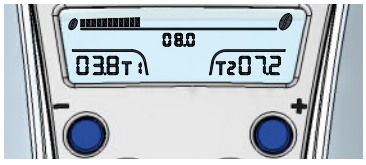


- ***Total dose counter (single + double)***

Use the general off/on switch (**11**) to turn on the grinder. Press and hold down the button ; The number of total doses dispensed will appear on the display (**10**):



When the button is released (or), the normal work screen will appear:



9. Regulation of the ground coffee dose

Automatic Grinder-Doser
To regulate the ground coffee doses for each withdrawal, after lifting the lid (**5**) of the coffee distributor, turn the dose regulating screw (**17**).

To increase the amount of ground coffee turn anti-clockwise.

To decrease the amount of ground coffee turn clockwise.

On Demand Grinder-Doser
Follow these steps to increase or decrease the ground coffee dose:

Single Dose

1. Press and hold down the key ;
2. After a few seconds, the programming icon will appear on the display (**10**).
3. Change the grinding time using the or keys;
4. Press the key to confirm the new time.

Double Dose

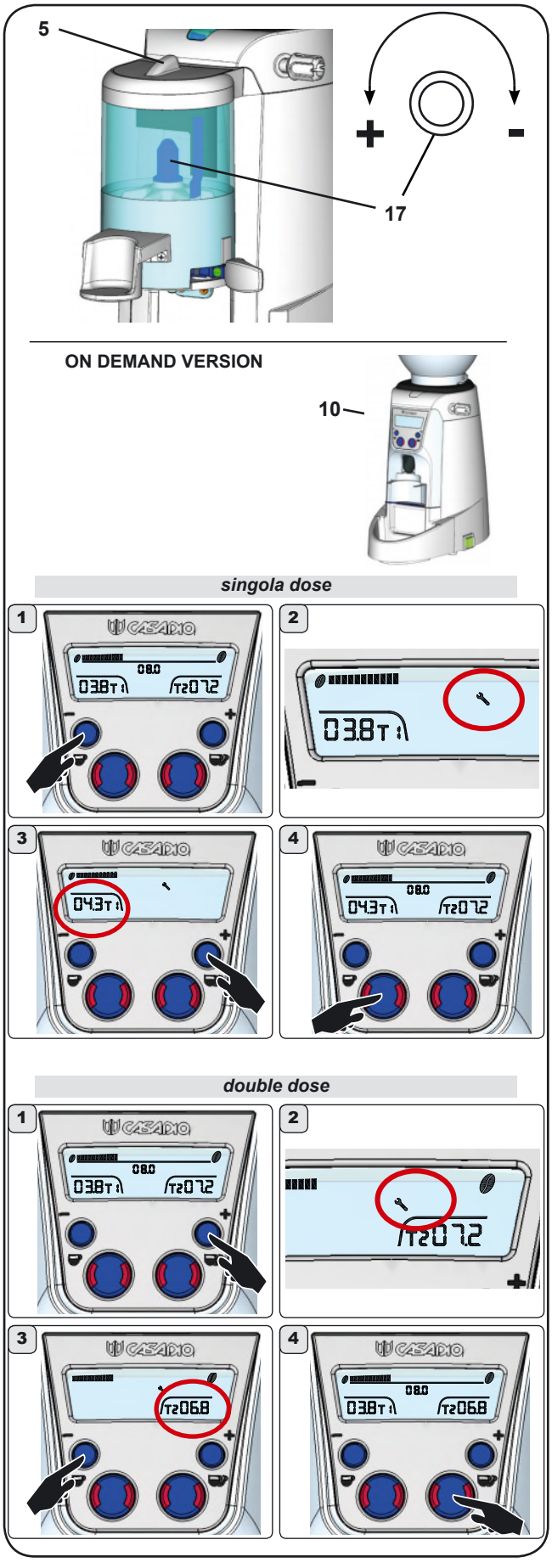
Follow these steps to increase or decrease the double coffee dose:

1. Press and hold down the key ;
2. After a few seconds, the programming icon will appear on the display (**10**).
3. Change the grinding time using the or keys;
4. Press the key to confirm the new time.

Manual operation

The grinder can also work in continuous or manual mode.

For this purpose, press and hold down one of the keys (single or double dose); The grinder will start grinding and continue until the key (or) is pressed again.



10. Cleaning Operations

For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph.

General

To be performed at the end of the working day.

The grinder-doser should be cleaned periodically, with special attention given to those areas that come into contact with the coffee.

To clean, follow these procedures:

Always switch off the appliance at switch (11) and cut off from the mains via the omnipolar switch.

Do not immerse the appliance in water.

Cleaning the coffee beans receptacle (2)

Close the gate (**3**) by pushing it towards the inside; Unscrew the ring nut (**A**) and detach the receptacle (**2**) from the grinder. Remove any remaining coffee from the coffee beans receptacle (**2**); wash it (removing any organic residue) with a damp cloth using methods and detergents suitable to objects that come into contact with foodstuffs. Rinse thoroughly and dry.

Before replacing the coffee beans receptacle (**2**) on the grinder-doser, ensure that all the parts have been dried thoroughly.

Cleaning the Ground Coffee Doser (6) *(Automatic version only)*

To clean the doser (**6**), first remove all the ground coffee and remove the lid (**5**). Using a brush, clean the inside surfaces and the dosing star, rotating it. Remove any organic residue.

Store the brush in a sheltered place and use it exclusively for cleaning the grinder-doser in order to prevent it from being contaminated by foreign substances.

Do not clean the doser or its parts with liquids or damp cloths.

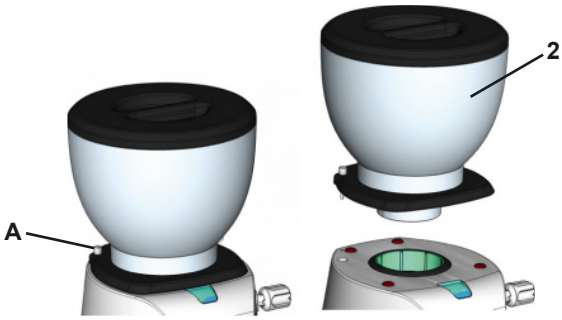
GRINDER ON DEMAND

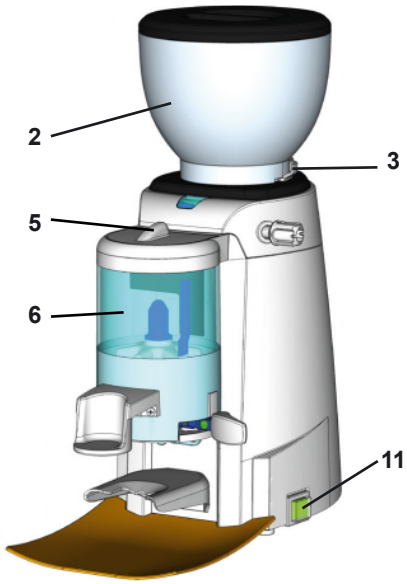
When cleaning, pay close attention to the metal support forks indicated in the figure (B).

Bodywork

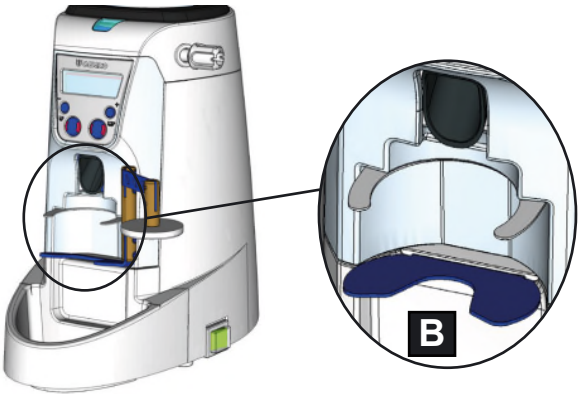
Clean the bodywork of the appliance with a soft cloth and use products that DO NOT contain ammonia or abrasive substances. Remove any organic residue.

Note. Do not spray liquids inside the openings of the appliance.





ON DEMAND VERSION



11. Caution

GENERAL

The manufacturer declines all responsibility for damages to persons or things due to improper use.

Never use the appliance with wet hands or bare feet.

Ensure that the appliance is not used by children or persons who have not been instructed in its correct use.

THERMAL PROTECTOR

The thermal protector cuts in if the motor gets overheated due to malfunction.
Allow the appliance to cool down before switching it on again.
If the problem is repeated, call the authorized servicing department.

COFFEE STORAGE

Always use fresh coffee beans and store in jars or waterproof, sealed bags. Keep away from light sources and store in a cool, dry place.
Try to use up all the coffee in the doser at the end of the working day since it can lose its aroma and spoil.

MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:

- **Remove the plug or switch off the main switch.**
- **Empty the coffee beans receptacle and the ground coffee doser.**

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

12. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the appliance, turn off the main off-on switch, and call the service center.

WARNING: Maintenance by unqualified people can jeopardize the safety and conformity of the appliance.
Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.
If original spare parts are not used, the manufacturer warranty will no longer be valid.

If the power supply cord is damaged, switch off the appliance and request a replacement from the service center.

To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:

- **follow all the manufacturer's instructions;**
- **have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).**

13. Dismantling the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.

Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

14. Malfunctions – Faults

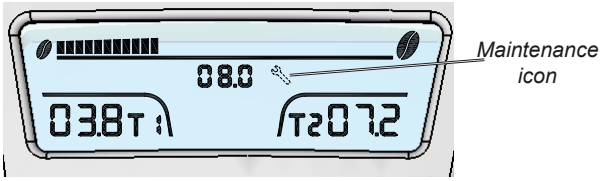
Direct intervention by the customer

In order to avoid unnecessary costs, ensure that the problem occurring in the machine is not included in the following table before calling the servicing department.

DEFECT	CAUSE	REMEDY
The appliance does not function and the indicator light ON (**11**) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the mains switch (**11**).
The appliance does not work and the indicator light ON (**11**) is on.	Thermal protector has cut in.	Wait until the appliance has cooled down.
The appliance functions correctly but ground coffee is not dispensed.	Coffee beans receptacle gate (**3**) closed	Pull the gate (**3**) towards the outside to open the passage of the coffee to the grinder.

Technical Service

In the On Demand version of the grinder, the maintenance icon 🔧; will appear after a certain number of cycles. Contact Technical Service as soon as possible.



Chère Madame, cher Monsieur
Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle Casadio.
Avec cet achat vous avez choisi une appareil moderne, construite selon les principes les plus avancés de la technique d'aujourd'hui, une appareil qui vous offre une parfaite synthèse d'efficacité et de fonctionnalite et qui met ê votre disposition tout ce dont vous avez besoin pour obtenir un bon travail.
Le conseil que nous vous donnons de consacrer un peu de votre temps à la lecture de cette brochure vient du désir que nous avons de vous aider à atteindre une bonne connaissance de votre nouvelle appareil.
Nous sommes certains que vous serez du même avis. Avec nos meilleurs souhaits de bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

		Page
1.	Prescriptions générales	28
2.	Prescriptions d'installation	28
3.	Prescriptions électriques d'installation	29
4.	Branchement équipotentiel	29
5.	Positionnement de la trémie	29
	USAGE	
6.	Allumage journalie	30
7.	Réglage des moulages	31
8.	Prélèvements de café moulu	32
8.1	Compteurs (version ON DEMAND)	32
9.	Réglage de la dose de café moulu	33
10.	Operations de nettoyage	34
11.	Attention	35
12.	Entretien et réparations	35
13.	Mise hors service definitive	36
14.	Anomalies - Dommages	36

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

1. Prescriptions générales

Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil de quelque façon que ce soit, car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes hygiéniques.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- Cet appareil est utilisable pour le moulage de café en grain et le dosage du café moulu à utiliser dans les machines pour caffés espresso.
- L'appareil ne doit être utilisé que par le personnel formé à cet effet et informé sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; au cas où les personnes citées utiliseraient l'appareil, celles-ci devront être surveillées.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Bruit: niveau de pression sonore pondéré A: 72 dB, incertitude KpA: 2,5 dB.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

2. Prescriptions d'installation

ATTENTION

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.
Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements.
  Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).
  Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :
  - le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil;
  - utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la porte des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- L'appareil doit être placée sur une surface plane et stable.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique) à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

3. Prescriptions électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III et une protection du courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif de déconnexion doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le constructeur ne peut être considéré comme responsable pour les éventuels dégâts causés par le manque de mise à terre de l'installation.

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé. Au cas où leur utilisation serait indispensable, n'utiliser que des adaptateurs simplex ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de porte en valeur de courant, marqué sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, et celui de puissance maximum marqué sur l'adaptateur multiple.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque des données.

4. Branchement équipotentiel

Ce branchement, prévu par certaines normes, a pour fonction d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même pièce.
Cet appareil est fourni avec une borne posée sous la base pour relier un conducteur externe équipotentiel.

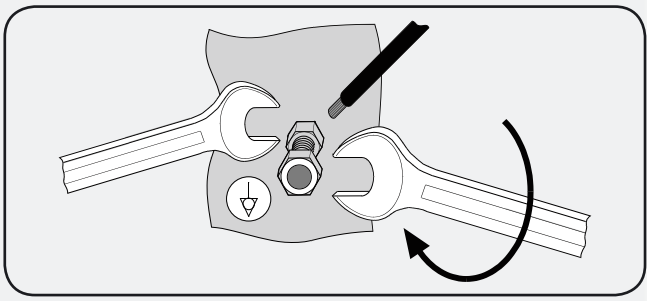
Une fois l'installation terminée, il est NECESSAIRE d'effectuer ce type de branchement:

- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.
- relier une extrémité du conducteur à la borne et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non respect de cette norme de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité pour pannes ou dommages pouvant être causés à personnes ou choses.

N.B.: NE PAS RELIER A LA MISE A TERRE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE CAR LE CONDUCTEUR DE MISE A TERRE DANS UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME UN CONDUCTEUR DE CONNEXION EQUIPOTENTIELLE.

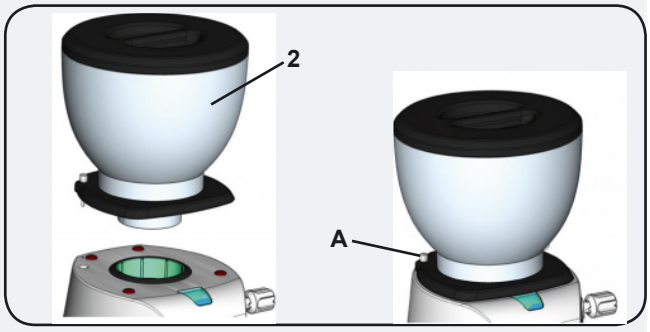
Rappelons que le Gruppo Cimbali Spa ne répond pas des dommages provoqués par un branchement électrique incorrect.
Rappelons par ailleurs la responsabilité de l'installateur en cas de dommages.



5. Positionnement de la trémie

Après avoir enlevé l'emballage, placer la trémie (**2**) sur le broyeur-doseur à l'aide de la bague de fixation (**A**).

Le fonctionnement du broyeur-doseur a lieu uniquement lorsque la bague de fixation (A) est complètement vissée.



UTILISATION

6. Allumage journalie

Opérations préliminaires
Vérifier que la trémie (**2**) soit bien placée sur le moulin doseur, soulever le couvercle (**1**) et le remplir de café en grains.
Vérifier l'ouverture totale du portail (**3**) en le tirant vers l'extérieur.

Le fonctionnement du broyeur-doseur a lieu uniquement lorsque la bague de fixation (A) est complètement vissée.

ATTENTION: cet appareil est équipé de dispositif automatique avec "ON/OFF" retardé

Attention : indications générales

"Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit".

Moulin doseur automatique
Mettre l'appareil en marche en plaçant l'interupteur (**11**) sur l'indication "1".

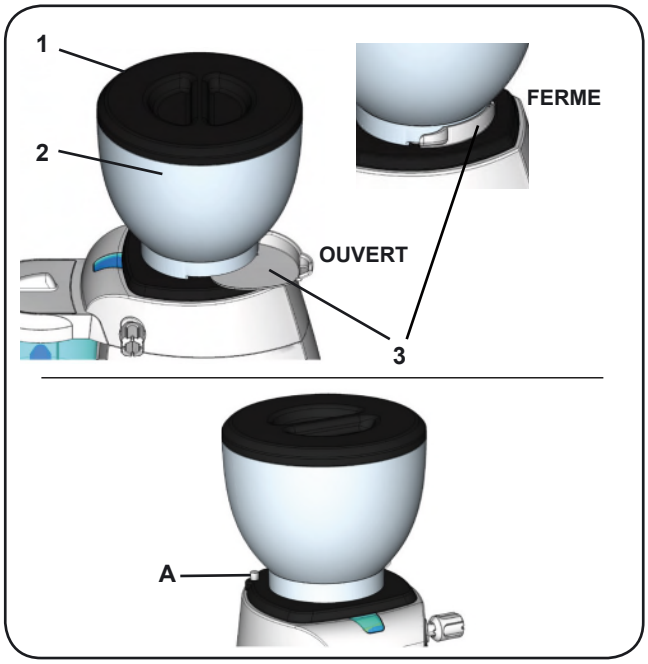
Cet appareil est doté de dispositif d'arrêt automatique qui intervient chaque fois que le doseur (**6**) est assez rempli de café moulu; laisser l'interrupteur général (**11**) sur la position "1" pour que le moulin doseur se mette automatiquement en marche; après quelques prélèvements, il sera nécessaire de remettre le niveau de café moulu.

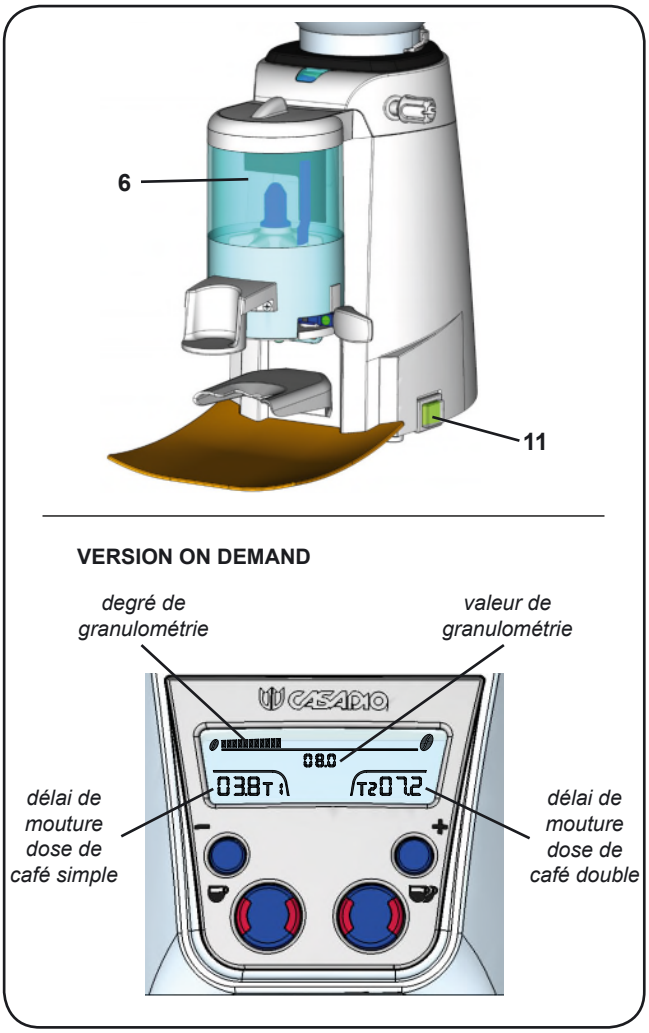
A' la fin de la journée de travail de la machine, l'étendre en utilisant l'interrupteur général (**11**) et en le plaçant sur la position "0".

Moulin doseur On Demand
Mettre l'appareil en marche en plaçant l'interupteur (**11**) sur l'indication "1".

Dans la version On Demand de la mise en marche du broyeur-doseur, sur le visuel (10) s'affichent les délais établis pour les doses de café (simple et double) et une barre qui indique le degré de granulométrie ainsi que la valeur respective de référence.

A' la fin de la journée de travail de la machine, l'étendre en utilisant l'interrupteur général (**11**) et en le plaçant sur la position "0".





7. Réglage des moulages

N.B. : opérations à effectuer à appareil éteint.

Moulin doseur automatique
Le réglage des moulages pour en obtenir des différents, s'effectue en utilisant la vis (**4**) et les changements peuvent avoir lieu en regardant ce qui est inscrit sur l'indicateur (**18**) gradué.

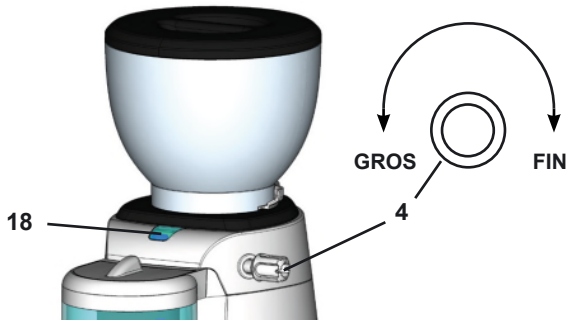
Moulin doseur On Demand
Avec *Système automatique d'ajustement de la dose*.
A chaque réglage des meules, le délai de mouture des doses de café est ajusté automatiquement en fonction de la granulométrie choisie à l'avance.

Dans la version On Demand le réglage des meules pour obtenir un différent degré de mouture s'effectue à l'aide de la vis (**4**) et les variations peuvent être vérifiées sur le visuel selon la logique suivante:

- *mouture fine* › barre de granulométrie réduite, valeur de référence basse;
- *mouture grosse* › barre de granulométrie étendue, valeur de référence élevée.

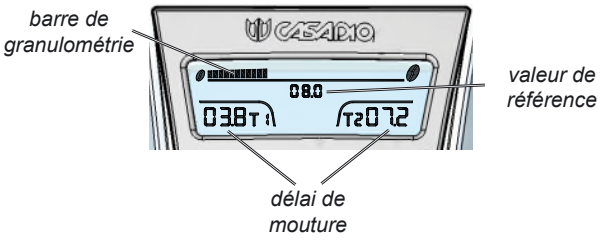
Si le débit du café est très lent, cela signifie que le café moulu est très fin; donc, il faudra tourner l'embout (**4**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour obtenir un moulage plus gros (nombres indicateur en augmentation: 2 - 3 - 4 - ....)

Si le débit du café est très rapide, cela signifie que le café moulu est très gros ; donc, il faudra tourner l'embout (**4**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir un moulage plus fin (nombres indicateur en augmentation: 4 - 3 - 2 - ....)

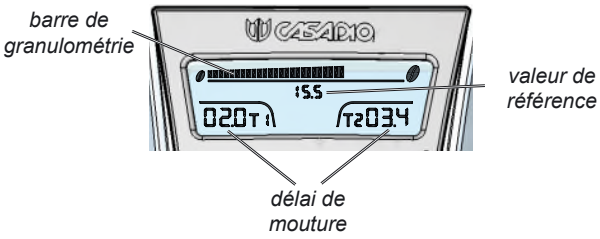


VERSION ON DEMAND

mouture fine



mouture grosse



Français

8. Prélèvements de café moulu

Macinadosatore automatico
Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourchette (**12**) et le pousser jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Tirer le levier (**9**) de distribution de café moulu vers soi pour effectuer le prélèvement d'une dose de café (dans le cas de filtre cônique à une dose) et laisser le levier revenri dans sa position de départ sans l'accompagner de la main.
Effectuer deux prélèvements dans le cas d'utilisation du filtre pour deux cafés.

Déplacer le porte filtre se trouvant près du pressoir (**7**) et presser le café.

Moulin doseur On Demand
Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourche (**12**), devant la glissière du café moulu (**16**)

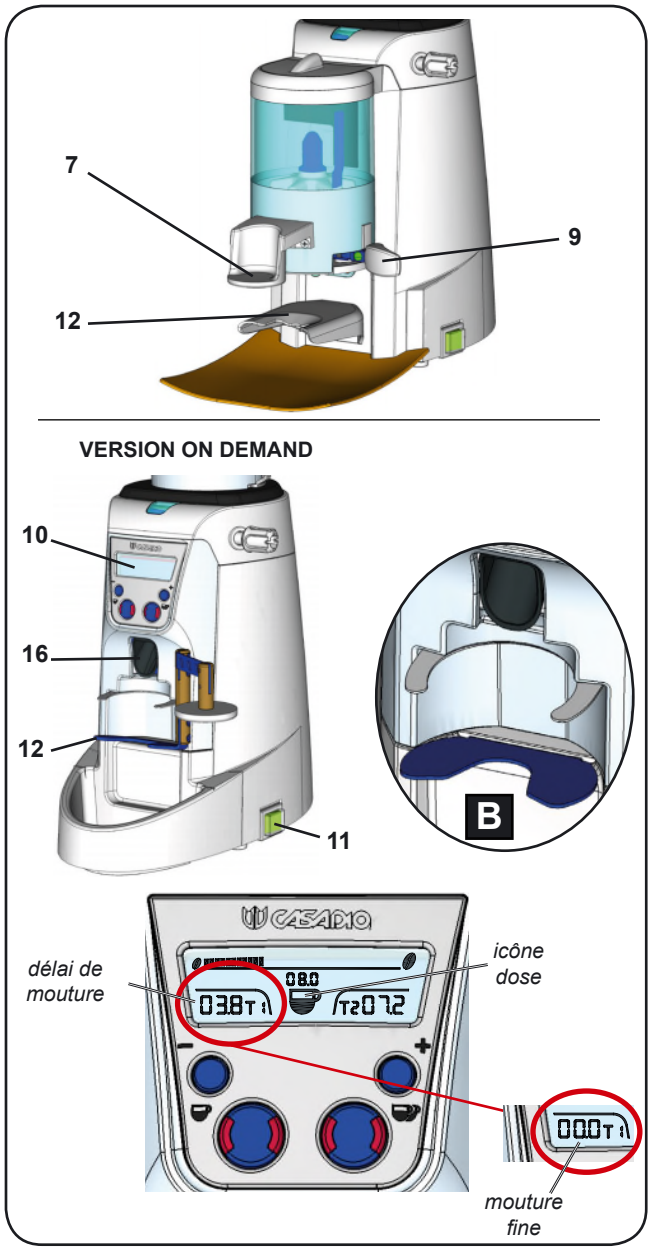
Appuyer sur l'une des touches (dose simple) ou (dose double); le broyeur-doseur se met en marche pendant le temps de mouture établi.

Le café moulu descend de la glissière (**16**) sur le visuel (**10**) apparaît l'icône de la dose établi à l'avance (simple, double) et le délai de mouture établi décroît jusqu'à atteindre 0 (zéro) au terme de l'opération.

La moulure peut être interrompu à n'importe quel moment en appuyant à nouveau la touche de la dose enclenchée au préalable.

NE PAS introduire d'objet à l'intérieur de la glissière à café (16).

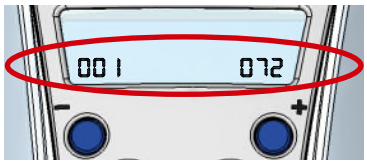
Pendant l'ajustement du porte-filtre et des opérations quotidiennes normales, faire très attention aux fourches métalliques de soutien indiquées dans l'encadré (B).



8.1 Compteurs (version ON DEMAND)

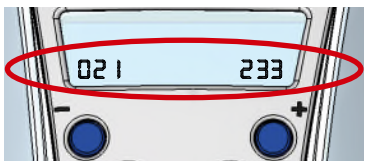
- ***Compteur doses simples***

Mettre en marche le broyeur-doseur à l'aide de l'interrupteur général (**11**) en maintenant la touche insérée ; sur le visuel (**10**) s'affichera le nombre de boissons distribuées en choisissant la dose simple:



- ***Compteurs doses totales (simples + doubles)***

Mettre en marche le broyeur-doseur à l'aide de l'interrupteur général (**11**) en maintenant la touche insérée ; sur le visuel (**10**) s'affichera le nombre total de boissons distribuées:



Au moment du relâchement de la touche (o) la page-écran de travail habituelle s'affichera:

9. Réglage de la dose de café moulu

Macinadosatore automatico
Pour régler la dose de café moulu pour chaque prélèvement il faut, après avoir soulevé le couvercle (**5**) du doseur, agir sur la vis (**17**) pour régler la dose.

En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, on augmente la quantité de café moulu.

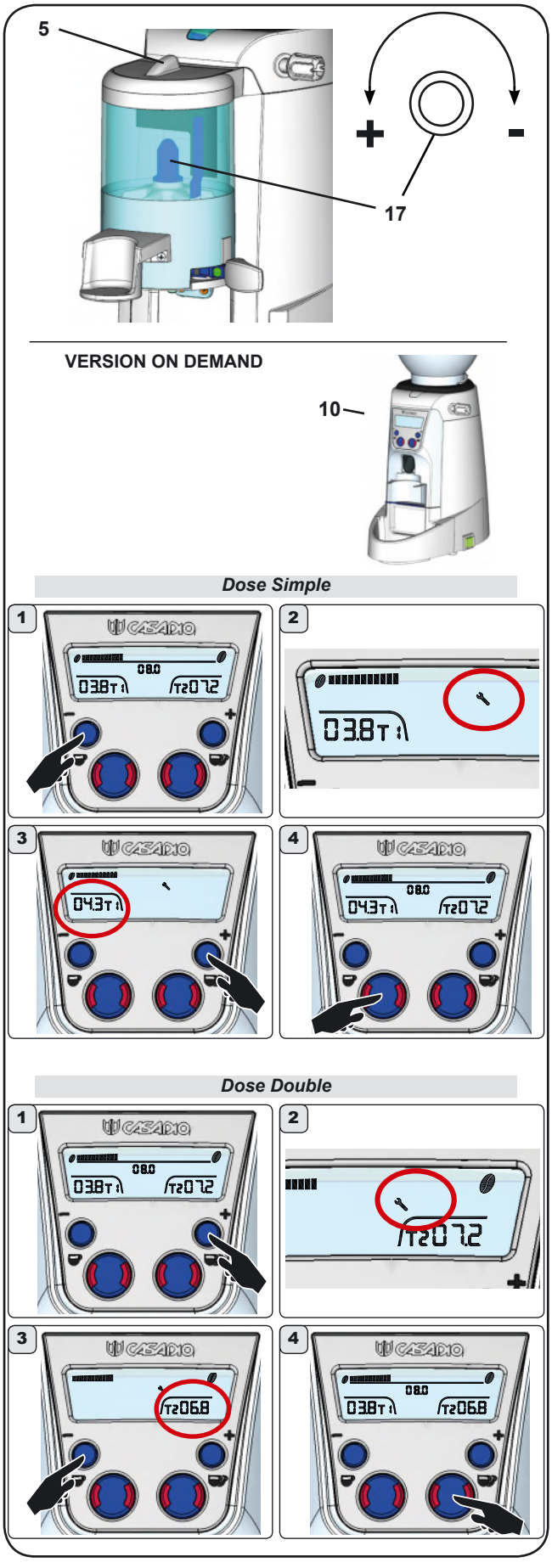
En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on diminue la quantité de café moulu.

Macinadosatore On Demand
Pour augmenter ou diminuer la dose de café moulu, opérer comme suit:

Dose Simple
1. maintenir la touche enclenchée ;
2. après quelques secondes, sur le visuel (**10**) s'affichera l'icône de la programmation .
3. modifier le délai de mouture à l'aide des touches ou ;
4. confirmer le nouveau délai en appuyant sur la touche .

Dose Double
Pour augmenter ou diminuer la dose double, opérer comme suit:
1. maintenir la touche enclenchée ;
2. après quelques secondes, sur le visuel (**10**) s'affichera l'icône de la programmation .
3. modifier le délai de mouture à l'aide des touches ou ;
4. confirmer le nouveau délai en appuyant sur la touche .

Fonctionnement manuel
Le broyeur doseur peut également fonctionner en modalité continue ou manuelle.
Dans ce but, appuyer et maintenir enclenché l'une des touches (dose simple) ou (dose double); le broyeur-doseur se met en marche et continue à opérer jusqu'au relâchement de la touche (o) enclenchée au préalable.



10. Operations de nettoyage

Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP) s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

Conseils généraux
Opération à effectuer à la fin de chaque journée de travail.
Effectuer périodiquement le nettoyage du moulin doseur, en faisant particulièrement attention à bien nettoyer les endroits qui sont en contact avec le café.
Pour faire ces opérations de nettoyage, suivre les indications suivantes.

Toujours éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur (11) et ôter l'alimentation électrique en utilsiant l'interrupteur omnipolaire.

Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau.

Nettoyage de la trémie (2)
Fermer le bouchoir (**3**) en le poussant vers l'intérieur; dévisser la bague de fixation (**A**) et séparer la trémie (**2**) du broyeur-doseur.
Enlever l'éventuel reste de café se trouvant dans la trémie (**2**); la laver (en éliminant les éventuels résidus organiques)en utilisant un chiffon humide et des produits normalement d'utilisation pour des objets étant en contact avec de la nourriture. Rincer abondamment et essuyer.
Avant de remettre la trémie (**2**) sur le moulin doseur, vérifier que toutes les pièces nettoyées soient bien sèches.

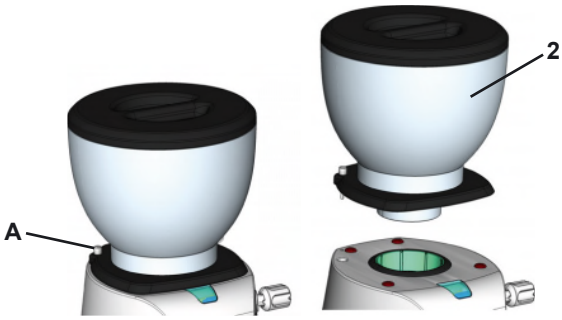
Nettoyage du moulin doseur (6) *(seulement dans la version automatique)*
Avant tout, enlever tout le café moulu et enlever le couvercle (**5**) à l'aide d'un pinceau et enttoyer les surfaces intérieures et le rouleau de transmission en le faisant tourner et enlever les éventuels résidus organiques présents.
Conserver le pinceau dans un endroit sec et fermé et ne l'utiliser que pour le nettoyage de la machine à café afin d'éviter toute contamination de substances de natures diverses.

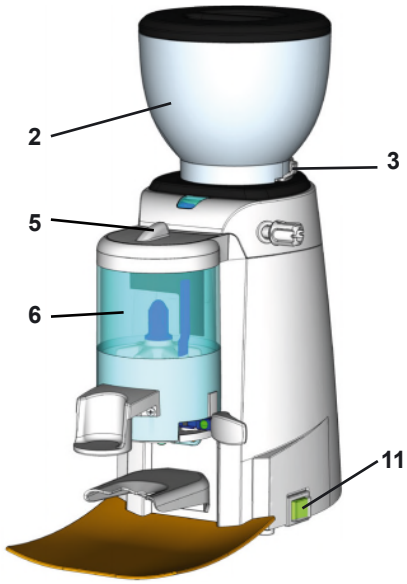
Ne pas nettoyer le moulin doseur et ses pièces avec des liquides ou des chiffons humides.

BROYEUR-DOSEUR ON DEMAND

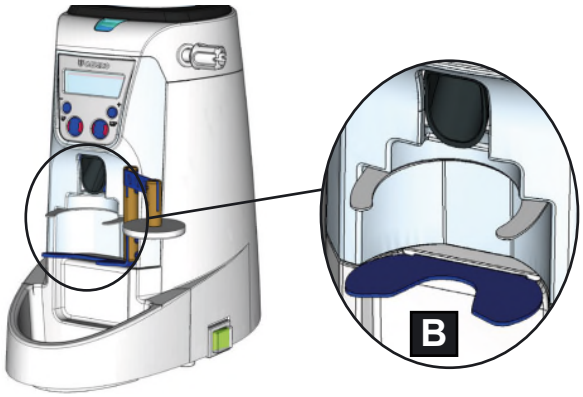
Pendant les opérations de nettoyage, faire très attention aux fourches métalliques de soutien indiquées dans l'encadré B).

Carrosserie
Utiliser un chiffon doux et des produits SANS amoniaque ou abrasifs, et éliminer les éventuels résidus organiques présents.
N.B.: ne pas utiliser de liquides dans les cavités de l'appareil.





VERSION ON DEMAND



11. Attention

CONSEILS GENERAUX

Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages à choses et à personnes résultants d'une utilisation irrégulière ou non prévue pour l'appareil en question.

Ne pas utiliser l'appareil à mains humides ou à pieds nus.

Faire attention à ce que l'appareil ne soit pas utilisé par des enfants ou par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

PROTECTEUR THERMIQUE

Dans le cas de réchauffement excessif du moteur, causé par des anomalies de fonctionnement, un protecteur thermique a été prévu.
Laisser refroidir la machine pendant quelques minutes avant de la remettre en marche
Si le problème devait persister, contacter le service d'assistance technique autorisé.

CONSERVATION DU CAFE'

Toujours utiliser du café frais, en grais, conservé dans des récipients ou des sachets imperméables et à fermeture hermétique, loin de la limière, dans un endroit frais et sec.
A' la fin d echaque journée de travail de la machine, essayer de finir tout le café contenu dans le doseur pour éviter toute perte d'arôme et de déterioration.

INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

Lorsque l'appareil reste trop longtemps inactif (la nuit, pendant les vacances, ou fermeture hebdomadaire) effectuer les opérations suivantes:

- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou bien désinsérer l'interrupteur principal;**
- **vider la trémie et le moulin doseur.**

La non conformité à ces normes de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité causée à des personnes ou à des choses.

12. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le service assistance.

ATTENTION: un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité des normes en vigueur de l'appareil.

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

En cas de dégâts causés au câble de branchement électrique, éteindre l'appareil et demander une pièce de rechange au service assistance.

Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de :

- **suivre toutes les instructions du constructeur ;**
- **faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).**

13. Mise hors service definitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

Les appareillages électriques du GRUPPO CIMBALI sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement.

L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

14. Anomalies - Dommages

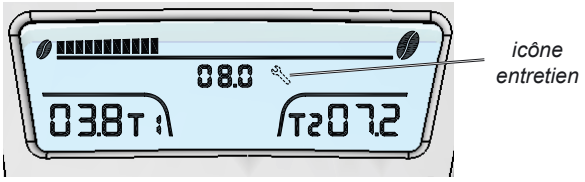
Interventions directes de la part du client

Avant d'appeler le service d'assistance technique et afin d'éviter toute dépense inutile, contrôler que l'appareil ne présente pas une des anomalies reportée su rle tableau souivant:

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas et le témoin lumineux ON (**11**) est éteint	Interruption énergie électrique.	Vérifier la présence d' énergie électrique Vérifier la position de l'interrupteur général (**11**)
L'appareil ne fonctionne pas et le témoin lumineux ON (**11**) est allumé	Intervention protecteur thermique	Attendre que l'appareil se refroidisse
L'appareil fonctionne bien mais le café ne sort pas	Porte trémie (**3**) fermée	Tirez la porte (**3**) vers l'extérieur pour ouvrirle passage du café au moulage.

Interventions de la part du service clientèle

Dans la version On Demand du broyeur-doseur, après un certain nombre de cycles, s'affiche sur le visuel l'icône de l'entretien 🔧; contacter le plus vite possible le service d'assistance technique.



Sehr geehrter Kunde,
Wir gratulieren Ihnen zur Ihrer neuen Casadio und heissen sie in unserem Kundenkreis willkommen. Mit diesem Gerät haben Sie eine Apparat ausgewählt, die nach den letzten technischen Entwicklungen auf diesem Sektor gebaut wurde: eine Apparat die mehr als die perfekte Synthese zwischen Leistungsfähigkeit und Funktionalität anbietet: nämlich die Gewissheit, ein betriebsicheres, seinen Aufgaben gewachsenes Gerät zu besitzen.
Wir empfehlen Ihnen dieses Handbuch zum Studium, wissend, dass Sie damit Ihre Kenntnisse über Ihre neu Apparat vertiefen können.
Wir verbleiben mit unseren besten Wünschen für ein gutes Arbeiten mit Ihrem neuen Gerät.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	**Allgemeine Vorschriften**	**38**
2.	**Aufstellung**	**38**
3.	**Elektrischer Anschluß**	**39**
4.	**Potentialausgleich**	**39**
5.	**Positionierung des Trichters**	**39**
	GEBRAUCH	
6.	**Tägliche Einschaltung**	**40**
7.	**Einstellung des Mahlwerks**	**41**
8.	**Abgabe von gemahlenem Kaffee**	**42**
8.1	**Zähler (version ON DEMAND)**	**42**
9.	**Regelung der Dosierung von gemahlenem Kaffee**	**43**
10.	**Reinigung**	**44**
11.	**Hinweise**	**45**
12.	**Außerordentliche Wartung und Reparaturen**	**45**
13.	**Endgültige Ausserbetriebstellung**	**46**
14.	**Anomalien - Störungen**	**46**

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

1. Allgemeine Vorschriften

Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.
Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Das Gerät wurde zum Mahlen von Bohnenkaffee sowie zur Dosierung des gemahlenen Kaffees für den Einsatz in Espressokaffeemaschinen entwickelt.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel: 72 dB (A), Unsicherheit KpA: 2,5 dB.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN

Die Installation, die Demontage und die Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und offiziell zugelassenen Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.
  Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
  Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
  - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffs entsprechen;
  - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom-netzes entsprechen.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

3. Elektrischer Anschluß

Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluß der Maschine, daß diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen wären.

Von einer Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollte der Einsatz dieser Komponenten unerläßlich werden, so dürfen nur Adapter, Mehrfachstecker und Verlängerungskabel verwendet werden, die den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Sicherheit elektrischer Anschlüsse entsprechen, wobei darauf zu achten Ist, daß die auf dem Adapter bzw. auf dem Verlängerungskabel angegebene Grenzwerte des Stromdurchsatzes und der maximalen Stromlast nicht überschritten werden.

Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen.

4. Potentialausgleich

Diese Art des Anschlusses, die in einigen der einschlägigen Bestimmungen vorgeschrieben ist, dient dazu, Unterschiede des elektrischen Potentials auszugleichen, welche zwischen der Masse der im gleichen Raum installierten Geräte auftreten können. Unter der Maschine befindet sich eine Klemmenleiste, an welcher der externe Leiter zum Potentialausgleich abgeschlossen werden kann.

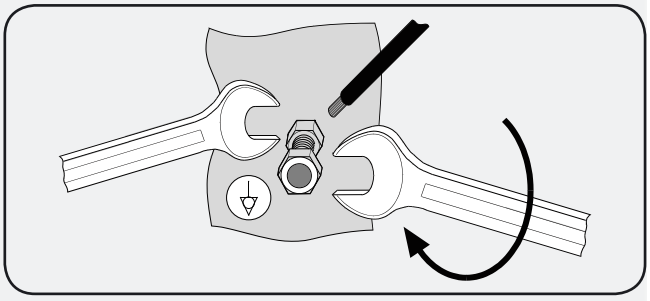
Nach erfolgter Installation MUSS die Maschine wie folgt angeschlossen werden:

- Der Anschluß muß mit einem Leiter mit Nennquerschnitt gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen erfolgen.
- Verbinden Sie ein Ende des Leiters mit der dafür vorgesehenen Klemme und das andere Ende mit dem Massepol der angrenzenden Geräte.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden gleich welcher Art, welche auf eine Nichtbeachtung der vorstehend angegebenen Vorschriften zurückzuführen wären.

N.B.: DER LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH DARF NICHT AN DIE ERDUNG DES STROMNETZES ANGESCHLOSSEN WERDEN, DA DER ERDLEITER EINES NETZKABELS NICHT ALS LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH ANGESEHEN WIRD.

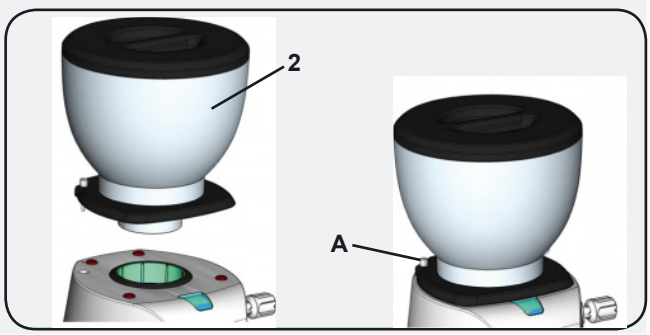
Es wird daran erinnert, daß die Gruppo Cimbali Spa von jeder Haftung für Schäden entbunden wird, welche auf einen nicht vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluß zurückzuführen wären.
Es wird darauf hingewiesen, daß die Haftung im Schadensfall beim Installateur der Maschine liegt.



5. Positionierung des Trichters

Nach Herausnahme aus der Verpackung den Trichter (**2**) auf das Mahl- und Dosierwerk setzen und mit der Kranzschraube (**A**) festziehen.

Das Mahl- und Dosierwerk funktioniert nur nach vollständigem Festziehen der Kranzschraube (A).



GEBRAUCH

6. Tägliche Einschaltung

Maßnahmen vor der Einschaltung des Gerätes
Vergewissern Sie sich, daß der Trichter (**2**) vorschriftsmäßig auf dem Mahl- und Dosierwerk positioniert ist, heben Sie den Deckel (**1**) an, und füllen Sie den Trichter mit Kaffeebohnen. Kontrollieren Sie die vollständige Öffnung des Verschlusses (**3**), indem Sie ihn nach außen drehen.

Das Mahl- und Dosierwerk funktioniert nur nach vollständigem Festziehen der Kranzschraube (A).

ACHTUNG: dieses Gerät wird mit verzögertem ON/OFF-Automaten versehen.

Einschaltung des Gerätes

"Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Gerätes, daß der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine eingeschaltet ist.".

Automatisches Mahl- und Dosierwerk
Schalten Sie das Gerät ein, indem Se den Hauptschalter (**11**) auf „1“ stellen.

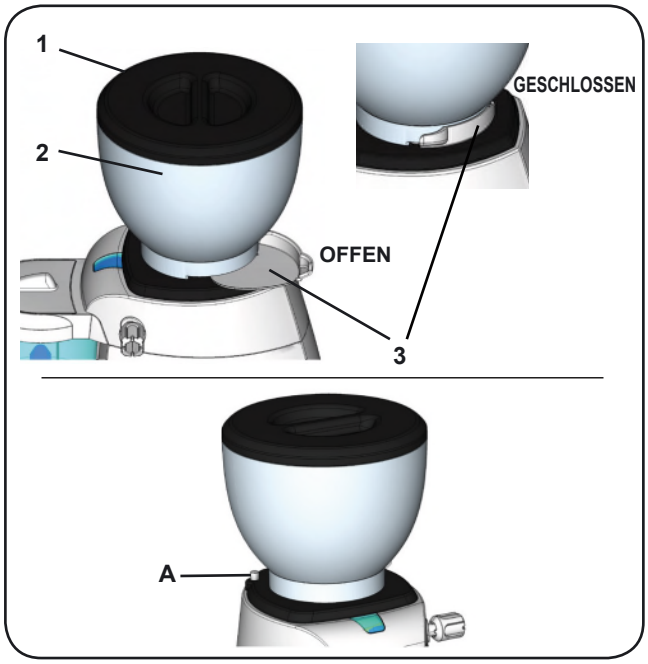
Das Gerät ist mit einer Vorrichtung zur automatischen Abschaltung ausgestattet, die jedes mal aktiviert wird, wenn das Mahl- und Dosierwerk (**6**) mit gemahlenem Kaffee gefüllt ist. Wenn der Hauptschalter (**11**) auf der Position „1“ gelassen wird, schaltet sich das Mahl- und Dosierwerk automatisch zu; nach einigen Abgabezyklen muß das Mahl- und Dosierwerk mit gemahlenem Kaffee angefüllt werden.

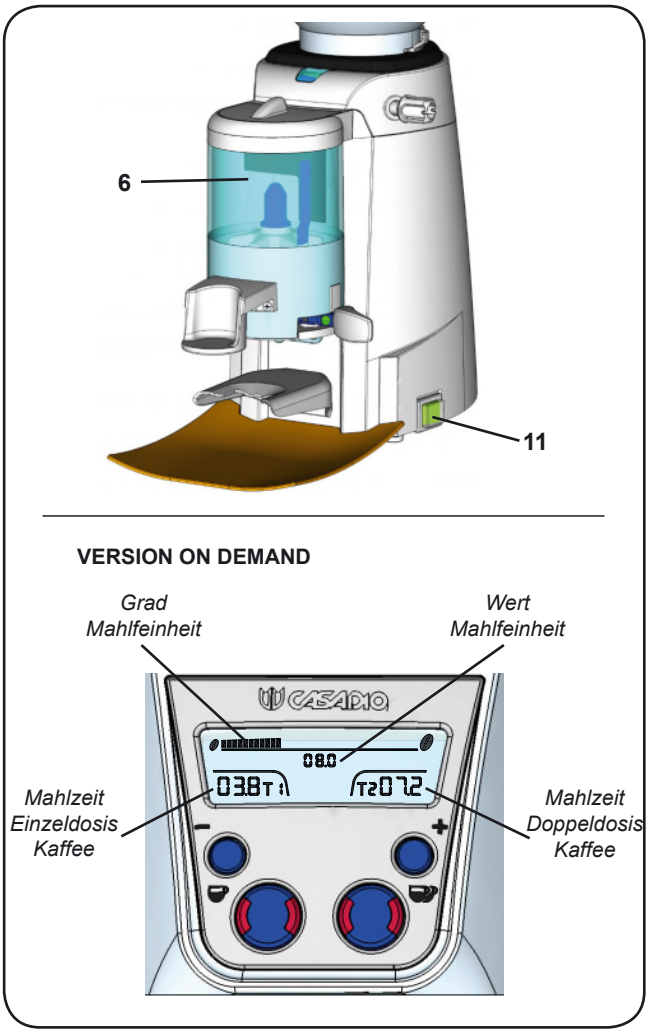
Am Ende des Arbeitstages: Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter (**11**) auf „0“ stellen.

On Demand Mahl- und Dosierwerk
Schalten Sie das Gerät ein, indem Se den Hauptschalter (**11**) auf „1“ stellen.

In der Ausführung “On Demand” werden bei Einschaltung des Mahl- und Dosierwerks auf dem Display (**10**) die für die Kaffeedosierung (Einzel- und Doppeldosierung) eingestellten Zeiten mit einer Balkenanzeige zur Mahlfeinheit (Körnung) und dem entsprechenden Bezugswert abgebildet.

Am Ende des Arbeitstages: Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter (**11**) auf „0“ stellen.





7. Einstellung des Mahlwerks

Zu beachten: Die nachstehend beschriebenen Arbeiten müssen bei abgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

Automatisches Mahl- und Dosierwerk
Die Mahlfeinheit kann über die Schraube (**4**) eingestellt werden; eine speziell unterteilte Anzeige (**18**) dient der genauen Ablesung der jeweils eingestellten Mahlfeinheit.

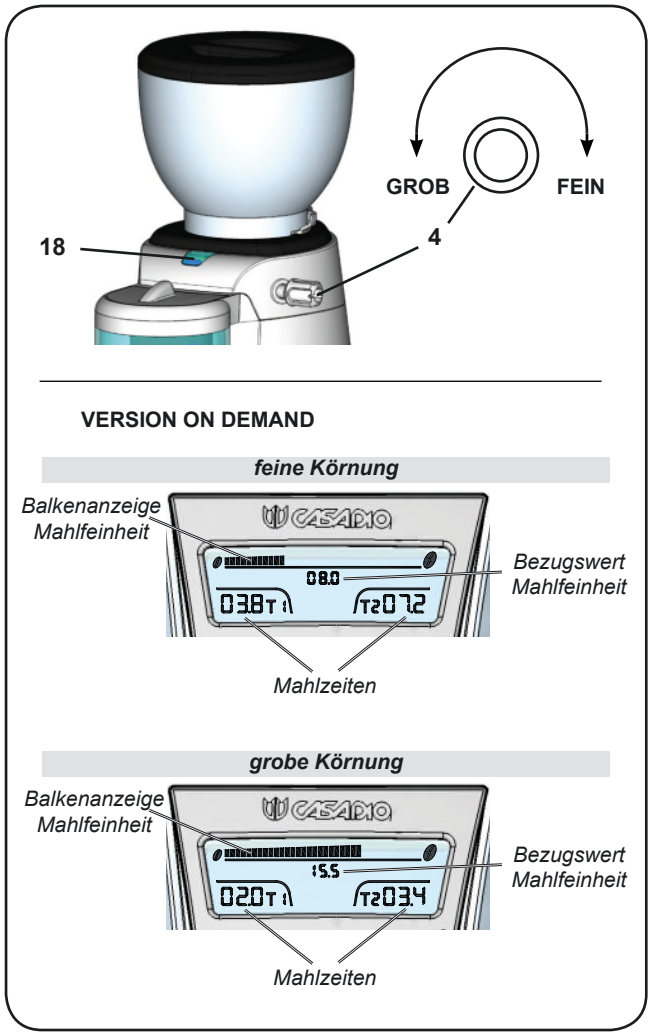
On Demand Mahl- und Dosierwerk
Mit *System zur automatischen Anpassung der Dosiermenge.*
Bei jeder Einstellung der Mahlwerke wird die für die Kaffeedosierung erforderliche Mahlzeit entsprechend der gewählten Mahlfeinheit automatisch angepaßt.

Bei der Ausführung “On Demand” erfolgt die Einstellung der Mahlwerke entsprechend der jeweils gewünschten Mahlfeinheit (Körnung) über die Schraube (**4**); dabei wird die jeweils gewählte Mahlfeinheit auf dem Display wie folgt bestätigt:

- *feine Körnung* › kurze Balkenanzeige, niedriger Bezugswert;
- *grobe Körnung* › lange Balkenanzeige, hoher Bezugswert.

Sollte die Kaffeeabgabe sehr langsam erfolgen, so bedeutet dies, daß der Kaffee zu fein gemahlen ist. In diesem Falle muß der Schraubenkranz (**4**) gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um eine gröbere Feinheit einzustellen (entsprechend der Anzeigenmarken 2 - 3 - 4 …).

Sollte die Kaffeeabgabe dagegen sehr schnell erfolgen, so bedeutet dies, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. In diesem Falle muß der Schraubenkranz (**4**) im Uhrzeigersinn gedreht werden, um eine feinere Feinheit einzustellen (entsprechend der Anzeigenmarken 4 - 3 - 2 - …).



8. Abgabe von gemahlenem Kaffee

Automatisches Mahl- und Dosierwerk
Setzen Sie den Filterhalter der Kaffeemaschine auf das Gabelstück (**12**), und drücken Sie den Filterhalter bis zum Anschlag nach hinten.

Ziehen Sie den Hebel (**9**) zur Abgabe des gemahlenem Kaffees zu sich hin, und entnehmen Sie eine Dosis Kaffee (bei konischen Filterstücken für 1 Dosis): Lassen Sie den Hebel anschließend wieder los; der Hebel kehrt selbsttätig in die Ausgangsposition zurück.
Bei Filterstücken für 2 Dosen können 2 Portionen Kaffee entnommen werden.

Setzen Sie den Filterhalter an den Andrücker (**7**), und drücken Sie den Kaffee im Filterhalter fest.

On Demand Mahl- und Dosierwerk
Den Filterhalter auf das Gabelstück (**12**) an der Rutsche für fertig gemahlenen Kaffee (**16**) aufsetzen.

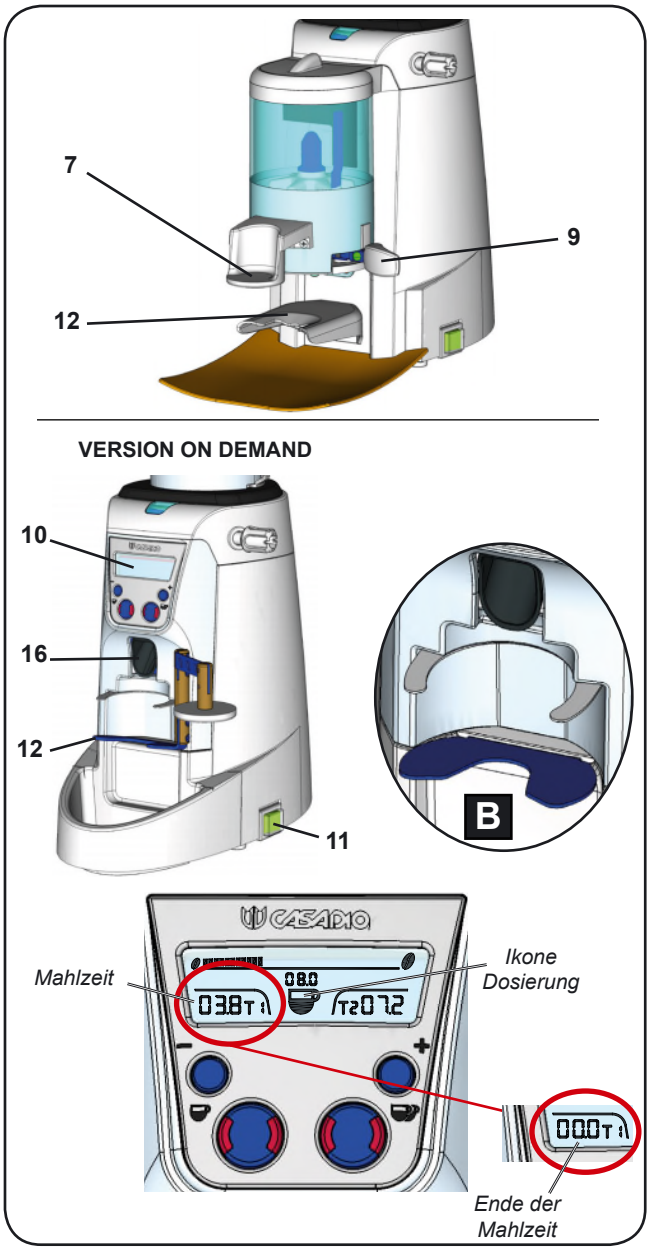
Eine der Tasten (Einzeldosis oder Doppeldosis) drücken; das Mahl- und Dosierwerk wird für die jeweils gewählte Mahlzeit zugeschaltet.

Der fertig gemahlene Kaffee wird über die Rutsche (**16**) nach unten befördert; auf dem Display (**10**) erscheint eine Ikone zur Angabe der jeweils gewählten Dosierung (Einzeldosis, Doppeldosis); die Mahlzeit wird rückläufig bis zum Wert 0 (Null) angegeben, der das Ende des Mahlvorgangs anzeigt.

Der Mahlvorgang kann jederzeit unterbrochen werden, indem erneut die vorher gedrückte Taste (Einzeldosis oder Doppeldosis) gedrückt wird.

In die Rutsche für fertig gemahlenen Kaffee (16) KEINE GEGENSTÄNDE EINFÜHREN.

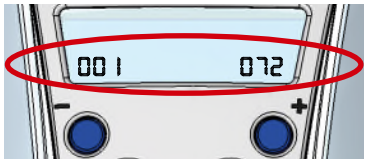
Achten Sie beim Einsetzen des Filterhalters und während der normalen Arbeitsvorgänge auf die Gabelstücke aus Metall (siehe Feld B).



8.1 Zähler (version ON DEMAND)

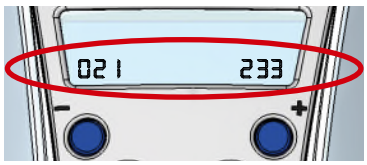
- ***Zähler der Einzelportionen***

Die Dosiermühle mit dem Hauptschalter (**11**) einschalten und den Schalter gedrückt halten ; Das Display (**10**) zeigt daraufhin die Anzahl der Einzelportions-Entnahmen an:

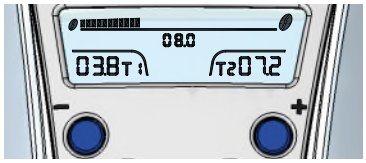


- ***Zähler der Gesamtportionen (Einzel- + Doppelportionen)***

Die Dosiermühle mit dem Hauptschalter (**11**) einschalten und den Schalter gedrückt halten ; Das Display (**10**) zeigt daraufhin die Gesamtzahl aller Entnahmen an:



Nach dem Loslassen der Taste (bzw.) erscheint die Standardanzeige des Bedienmenüs:



Deutsch

9. Regelung der Dosierung von gemahlenem Kaffee

Automatisches Mahl- und Dosierwerk
Die jeweilige Dosierung des gemahlenen Kaffees kann eingestellt werden, indem Sie nach Abnahme der Abdeckung (**5**) des Dosierers die Schraube (**17**) zur Dosiereinstellung entsprechend einstellen.

Bei Drehung der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird die Dosierung des gemahlenen Kaffees erhöht.

Bei Drehung der Schraube im Uhrzeigersinn wird die Dosierung des gemahlenen Kaffees vermindert.

On Demand Mahl- und Dosierwerk
Gehen Sie zur Steigerung oder Minderung des Werts der Menge des gemahlenen Kaffees wie folgt vor:

Einzeldosis

1. Die Taste gedrückt halten ;
2. Nach einigen Sekunden erscheint auf dem Display (**10**) die Ikone zur Einstellung der Mahlzeiten .
3. Modifizieren Sie die Mahlzeit über die Tasten bzw. ;
4. Bestätigen Sie die neu eingestellte Mahlzeit mit der Taste .

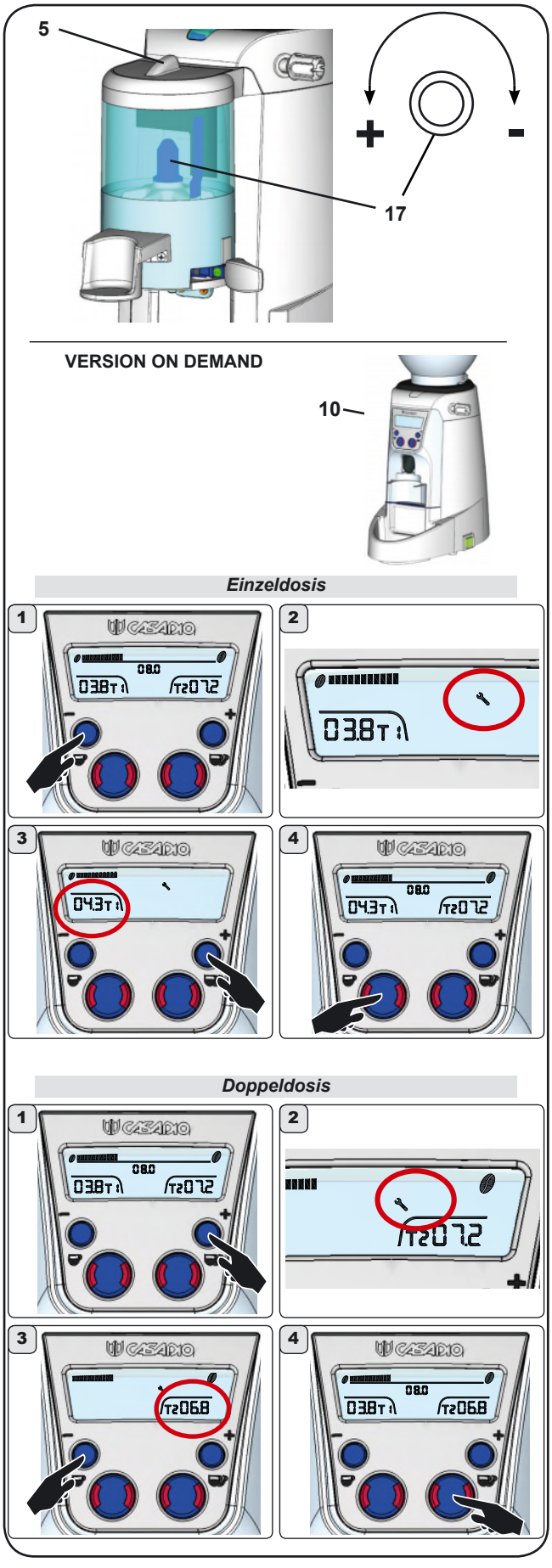
Doppeldosis

Per aumentare o diminuire la dose doppia operare come segue:

1. Die Taste gedrückt halten ;
2. Nach einigen Sekunden erscheint auf dem Display (**10**) die Ikone zur Einstellung der Mahlzeiten .
3. Modifizieren Sie die Mahlzeit über die Tasten bzw. ;
4. Bestätigen Sie die neu eingestellte Mahlzeit mit der Taste .

Manualbetrieb

Das Mahl- und Dosierwerk ist für Dauerbetrieb oder Manualbetrieb ausgelegt.
Zu diesem Zweck eine der Tasten (Einzeldosis oder Doppeldosis) gedrückt halten; das Mahl- und Dosierwerk arbeitet so lange, bis die jeweils gedrückte Taste (o) losgelassen wird.



10. Reinigung

Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP) an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

Allgemeine Hinweise
Die Reinigung muß am Ende des Arbeitstages.
Das Mahl- und Dosierwerk muß unter besonderer Beachtung der Bereiche, die mit dem Kaffee in Berührung kommen, regelmäßig gereinigt werden.

Gehen Sie zur Reinigung wie nachstehend angegeben vor.
Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter (11) ab, und ziehen Sie den Netzstecker.

Die Maschine darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden!

Reinigung des Trichters (2)
Schließen Sie die Klappe (**3**), indem Sie sie nach innen schieben; Die Kranzschraube (**A**) lösen und den Trichter (**2**) vom Mahl- und Dosierwerk abnehmen.
Eventuell verbliebenen Kaffee aus dem Trichter (**2**) nehmen; den Trichter mit einem feuchten Tuch reinigen (und von allen organischen Reststoffen befreien) (benutzen Sie dazu handelsübliche, für Lebensmittelkontakt zugelassene Reinigungsmittel). Den Trichter anschließend ausspülen und gründlich abtrocknen.
Vergewissern Sie sich vor erneutem Aufsetzen des Trichters (**2**) auf das Mahl- und Dosierwerk, daß alle gereinigten bzw. befeuchteten Teile perfekt trocken sind.

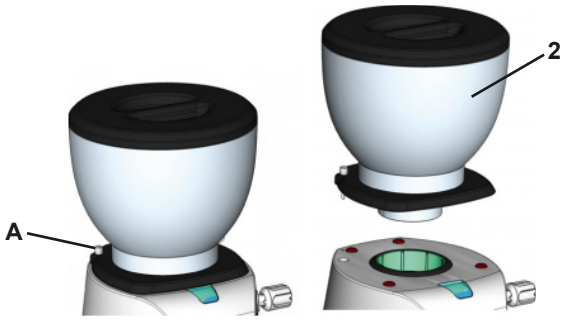
Reinigung des Mahl- und Dosierwerks (6) *(nur automatisches Modell)*
Vor der Reinigung des Mahl- und Dosierwerk (**6**) müssen Sie zunächst eventuell vorhandene Kaffeereste beseitigen. Nehmen Sie den Deckel (**5**) ab, und reinigen Sie die Innenflächen und den Antriebsstern mit einem Pinsel, indem Sie den Stern drehen und von eventuell vorhandenen organischen Substanzen befreien.
Bewahren Sie den Pinsel in einem trockenen, geschlossenen Behälter auf, und benutzen Sie den Pinsel ausschließlich zur Reinigung des Mahl- und Dosierwerks, um eine Verschmutzung mit anderen Stoffen als Kaffeeresten zu vermeiden.

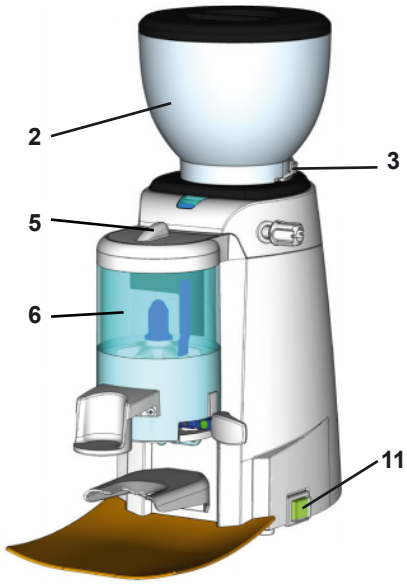
Das Dosierwerk darf nicht mit Flüssigkeiten oder feuchten Tüchern gereinigt werden!

MAHL- UND DOSIERWERK “ON DEMAND”

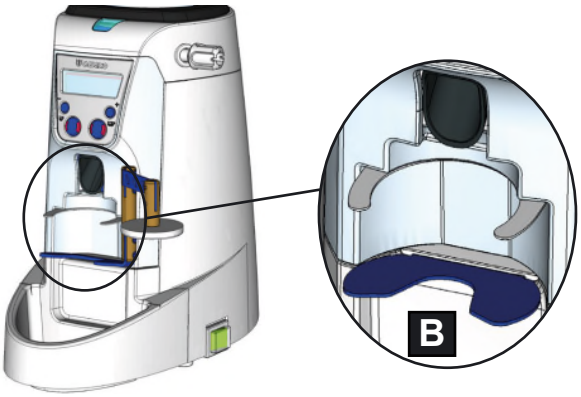
Achten Sie beim Einsetzen des Filterhalters und während der normalen Arbeitsvorgänge auf die Gabelstücke aus Metall (siehe Feld B)!

Reinigung des Maschinengehäuses
Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch OHNE Verwendung von Ammoniak oder scheuernden Putzmitteln, und beseitigen Sie eventuell vorhandene organische Substanzen.
Zu beachten: Sprühen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen des Gehäuses!





VERSION ON DEMAND



11. Hinweise

ALLGEMEINE HINWEISE

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen wären.

Betreiben Sie das Gerät nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht von Kindern oder von Personen betrieben wird, die mit dem Gebrauch des Gerätes nicht vertraut sind.

MOTORSCHUTZSCHALTER

Um die Motorwicklungen gegen Überhitzung zu schützen, ist das Gerät mit einem speziellen Motorschutzschalter ausgestattet.

Lassen Sie das Gerät nach Abschaltung durch den Motorschutzschalter vor erneuter Einschaltung einige Minuten lang abkühlen.

Sollte die Störung weiterhin auftreten, so wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.

AUFBEWAHRUNG DES KAFFEES

Verwenden Sie stets frischen Bohnenkaffee, der in einer Dose oder einem Beutel luftdicht und gegen Licht geschützt an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahrt werden sollte.
Versuchen Sie, es so einzurichten, daß bei Abschaltung des Gerätes am Ende des Arbeitstages kein Kaffee mehr im Dosierer bleibt, da diese Kaffeereste bei erneutem Gebrauch ihr Aroma verlieren würden.

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum (über Nacht, während Ruhetagen, während des Urlaubs) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.**
- **Leeren Sie den Trichter und das Mahl-und Dosierwerk.**

Die Nichtbeachtung der vorstehend aufgeführten Anweisungen befreit den Hersteller von jeder Art der Haftung hinsichtlich einer Beschädigung von Gegenständen oder einer Verletzung von Personen.

12. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

Im Fall von Störungen das Gerät über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

ZU BEACHTEN: Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte.

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der außerordentlichen Wartung und der Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

ZU BEACHTEN

Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, das Gerät über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.

Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Bedeutung:

- **Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor.**
- **Lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von spezifisch befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).**

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las caracteristicas de las maquinas tratadas en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso previo as máquinas tratadas neste manual

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

CERT. NR. 50 100 3685